Prof. Cav. Uff. ADOLFO GIAQUINTO

IL MIO LIBRO

CUCINA di FAMIGLIA e PASTICCERIA

Esteso Manuale Pratico

di **Cucina, dolci, conserve alimentari, liquori, bibite gelati, marmellate, ecc.**

con l'aggiunta

di un **Ricettario di dolci per diabetici e bambini, ed insegnamento del servizio di tavola**

UNDECIMA EDIZIONE

GROTTAFERRATA
Scuola Tip. Italo-Orientale « S. Nilo »
1931

Fate la minestra col

Brodo
di
carne
in Dadi
MAGGI

Croce Stella
oro

Imparate a cucinare!

Madri di famiglia, Signore, Massaie, imparate a cucinare, dedicate la vostra maggior cura alla cucina, la più necessaria di tutte le cure. E questa raccomandazione rivolgiamo più specialmente alle signore agiate, a coloro cioè che si lusingano di poter disinteressarsi della cucina e lasciarne la cura alle persone di servizio. Errore, errore grandissimo per centomila ragioni, e principalmente poi per la grande difficoltà di avere in oggi delle cuoche o delle domestiche abili, premurose ed attive.

Il cucinar bene, oltre ai vantaggi igienici e pecuniari che procura, è anche un grande coefficiente alla pace domestica, perchè è risaputo un buon desinare, predispone l'animo alla gaiezza ed alla calma, mentre all'opposto chi ha mangiato male è facile al malumore ed alla irascibilità.

All'estero esistono numerosissime scuole di cucina frequente da migliaia di signorine. In Italia invece le giovinette credono che — sposandosi — devono imparare istintivamente l'arte di cucinare. Ecco l'errore!

Con ciò non è detto che una madre di famiglia od una signorina stiano sempre fra le casseruole, ma dico questa sacrosanta verità:

« Qualunque sia la sua condizione sociale, una donna deve assolutamente possedere degli elementi di cucina pratica: la cui conoscenza è indispensabile per il buon governo della casa.

In quanto ai dolci essi sono indispensabili non solo nelle case agiate, ove si usa fare una cosidetta tavola completa, ma lo sono eziandio in una modesta tavola e sopra tutto poi ove vi sono ragazzi e vecchi. Un po' di dolce fatto bene e mangiato con moderazione, completa la varietà del nutrimento tanto necessario al nostro organismo.

Nelle nazioni più progredite della nostra, la Cucina è la Pasticceria sono tenute in alta considerazione, ed in Austria, in Svizzera, in Germania, in Inghilterra, ecc., la padroncina di casa prepara quasi sempre da se stessa i piatti dolci, anche quelle che tengono al loro servizio un cuoco di cartello.

Ho anche aggiunto un variato elenco di ricette di rosoli, sciroppi, marmellate, conserve, gelati, granite, *nonchè parecchie ricettine di dolci adatte per i bambini e per i malati di diabete.*

Quindi mi auguro che anche da noi si capisca una buona volta che una signorina che non s'intende e non si occupa di cucina e di pasticceria, non può riuscire una vera e completa madre di famiglia

A GIAQUINTO.

L'Autore avendo adempiuto agli obblighi della legge si riserva i diritti di proprietà e di traduzione

Magazzini Bianchelli

Fornitori della Real Casa

ROMA

Corso Umberto I, 379 e 381 - Telefono 61-988

Articoli per Cucina

DI OGNI GENERE

Utensili in alluminio puro

PORCELLANE

CRISTALLERIE

POSATERIE

I nostri prezzi vengono tenuti al disotto di quelli di qualsiasi concorrenza

ANTIPASTI

Di consueto gli antipasti si servono prima di ogni altra cosa. Essi si compongono di varietà assortite a seconda dei gusti, della stagione e della spesa che si vuole incontrare.

Ostriche

Uno dei più gustosi e preferiti, son le ostriche, le quali generalmente vanno aperte pochi minuti prima di sedersi a tavola, disponendone sei per piatto a ciascun convitato, oppure si pongono in un piatto grande, ma senza metterle una su l'altra e servendo contemporaneamente un piattino di spicchi di limone.

Ciascun convitato le spruzza di limone, le asperge leggermente di pepe, e le prende, per mangiarle, con apposito forchettina, detta *forchettina da ostriche*. Le ostriche per digerirle bene non bisogna ingoiarle quasi intere, ma debbono masticarsi accuratamente.

Bottariga

Le uova di cefalo e di altro pesce, affumicate, si chiamano *Bottariga*. Questa si priva della pelle, si taglia in fette sottilissime, si dispone in bell'ordine in una barchetta di porcellana o piatto, e si condisce con olio, sugo di limone, e prezzemolo trito.

Ravanelli

Questi si scelgono piccini si raschiano o si sbucciano, poi facendo ad essi un taglietto in croce sulla sommità, si gettano in acqua fresca per una mezz'ora almeno, lasciandovi un ciuffetto di foglie tenere attaccato, gettando le foglie più grosse, e poi, sgocciolati, accomodati in apposito recipiente di terraglia.

Burro

Il burro per antipasto deve essere quanto di meglio si può desiderare in freschezza. Si può presentare in pezzo sano riquadrato, in rotelline, od in truccioli, e questi si fanno con grattare, forzando con un coltello da tavola sui pezzi di burro e quando è fatto un trucciolo se ne fa un altro.

Olive verdi e nere

Si possono servire naturali, oppure si disossano e si riempiono con un pesto di alici e burro, quelle nere dopo averle tenute una mezz'ora in acqua tiepida e lavate bene, si condiscono con sale, olio e fettoline di aranci e limoni.

Prosciutto cotto e crudo salame, lonza, lingua salata, ecc.

Si possono servire separatamente, oppure formando un solo piatto di affettato misto.

Filetti di alici

Si lavano le alici in più acque, si raschiano leggermente, si spaccano, e poi si pareggiano e si nettano col coltello. Se ne formano quindi tanti anelli, in mezzo a ognuno dei quali ci si mette del prezzemolo trito, e si spruzzano d'olio.

Sardine, filetti di aringhe, ecc.

Tutta roba in iscatola per cui non c'è che aprire le scatole, e poggiarle sopra un piatto. Si possono anche levare dalle scatole e disporle in piatto adatto.

Piccoli canapè d'uova e alici

Si tagliano delle fette di midolla di pane, quadrilunghe, si spalmano di burro da una parte, e su queste si dispongono dei filettini d'alici, e delle uova sode triturate molto fine (ma i bianchi separatamente dai rossi) e si fa una fila di giallo, una di bianco, un filetto di acciuga ed una fila di prezzemolo trito.

Salmone affumicato

Si taglia in fettoline sottilissime e si condisce con olio e limone.

Fichi e prosciutto

I fichi si tengono in ghiaccio fino al momento di mangiarli, si fa loro un taglietto in croce dalla parte del gambo per intaccarne soltanto la pelle e facilitarne la pelatura ai convitati. Si servono accompagnati da un piatto di prosciutto crudo.

Caviale

Il caviale si può servire naturale in una barchettina di porcelana accompagnato con burro fresco, oppure si possono spalmare di burro dei crostini di pane, naturali od abbrustoliti, e poi distendere su questi un sottilissimo strato di caviale.

Melone

Il melone dev'essere fresco, ma non ghiacciato, si taglia in fette il più tardi possibile dopo avergli levato le semenze, ed ogni fetta si distacca con un coltello dalla scorza, ma non completamente, lasciandola cioè attaccata da una parte. Il melone si spruzza con un pò di sale e pepe al momento di mangiarlo, o può anche accompagnarsi col prosciutto.

Gamberi

Tanto quei teneri di mare, quanto quei duri di fosso possono servirsi per antipasto. Sì gli uni che gli altri si debbono cuocere coperti, quasi stufati, con un pochino di sale, un pochino di vin bianco e qualche cucchiaio d'acqua. Ad essi si aggiungono dei legumi tagliuzzati. Mentre cuociono bisogna saltarli spesso. Per quei teneri bastano due o tre minuti, gli altri il doppio. Si dispongono sul piatto destinato e si guarniscono con foglie di prezzemolo.

Antipasto di sedani

Ecco un antipasto distinto; appetitoso e di bello a spetto, da prepararsi nei giorni di invitio.

Questo genere di antipasto può servire all'occasione quale contorno del pesce bollito o arrosto, servendolo però separatamente e non intorno al pesce.

Si mondano e si nettano bene dei belli sedani bianchi lasciando ad essi la sola parte tenera, e si tagliano in listarelle come i fiammiferi di legno.

Dopo si fanno asciugare bene in un pannolino, e si mischiano in una buona salsa maionese, piuttosto piccante, e nella quale avrete aggiunto del prezzemolo trito.

IL BRODO

Per quanto alcuni scienziati non si stanchino di ripetere che il brodo ha pochissimo valore nutritivo, e che una persona che si nutrisce esclusivamente di brodo presto perderebbe le forze, questo continua a godere un gran credito presso i buon gustai e specialmente in Roma, sotto il cui clima il brodo sembra una necessità.

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58ª (Ang. Nazzareno)
BIANCHERIA
MAGLIERIA
CAMICERIA

Per quando lo si voglia demolire, non si può negare che una buona tazza di brodo ristora lo stomaco, e lo predispone a mangiar bene.

Il brodo, quantunque in realtà sia di facile preparazione, ha bisogno però di attenzione e di cautele assidue.

Queste cautele possono enumerarsi per sommi capi e cioè:

1° - Scegliere anzitutto della buona qualità di carne, ed oltre a ciò saper scegliere i tagli adatti. Certo che un bel pezzo di culatta può non solamente fare del buon brodo, ma si presta anche dopo cotto ad essere preparato in molti modi, ma la spalla ed il petto, la falsa costa, la spuntatura di lombo, la copertina di coste, ed il così detto fianchetto sono adattissimi.

2° - E' necessario che la carne sia fresca; se per tutte le preparazioni la carne è preferibile *frolla*, o, come suol dirsi *mortificata*, per il brodo occorre freschissima.

Prima di mettere al fuoco, la carne bisogna *lavarla bene* in acqua fresca per liberarla dalla polvere o altre sporcizie. Per ogni chilogramma di carne occorrono due litri di acqua *fresca*. Si deve collocare il recipiente (pignatta o marmitta che sia) sopra un fuoco non troppo violento perchè il brodo più ritarderà a bollire e più verranno a galla tutte le impurità che contiene sotto forma di schiuma. Più completa ed accurata sarà la schiumatura e più il brodo verrà limpido e puro.

Ricoprendo p. es., la carne con acqua calda, accadrebbe che non solo le impurità resterebbero, mischiate nel brodo, ma le fibre della carne, invece di dilatarsi, si solidificherebbero, impedendo ai succhi

ed al grasso di uscire, e da ciò ne risulterebbe un brodo torbido ed insapore.

3° - Aggiungere al brodo, appena schiumato, il sale necessario ed una buona dose di porro o cipolla, con uno o più chiodi di garofani in essa conficcati, sedano, radica gialla, pomodoro, ecc. ecc., per comunicare al brodo la parte aromatica, e ciò a seconda dei gusti.

4° - Dal momento della ebollizione in poi bisogna che il brodo bolla sempre adagio in un angolo del fornello possibilmente sempre allo stesso grado di calore. Far bollire forte il brodo è una cattivissima abitudine, ed è l' unico modo per renderlo imperfetto.

Brodo di vitello

Si prepara mettendo 300 grammi di collo e di muscolo in parti eguali (polpa di stinco) con due litri di acqua e si fa bollire un paio d' ore.

Del resto anche con il girello, il fracoscio, la spalla o il petto, si può fare del buon brodo.

Il brodo ristretto *(consommé)*

Il così detto consumato non è altro che il brodo comune con l' aggiunta di carne pesta, di aromi, è volendo di colli o cascami di pollami.

Supponiamo che dobbiate preparare un litro di *consommé*, voi dovete provvedervi di 400 grammi di polpa di manzo senza osso, senza grasso e senza pelli ; qualche collo di pollo o di tacchina ben puliti e lavati, e senza le teste, un pezzetto di porro, mezza

radica gialla, un pezzetto di costa di sedano, ed un bianco d' uovo.

Ecco il modo di procedere:

Si mette la carne sul tagliere, e insieme alla carne vi si mettono i colli, e con un grosso coltello da colpo si tritura finemente ogni cosa.

Quando la carne è ben pesta vi si mischia un bianco d'uovo, procurando d' impastarlo bene insieme, poi si mette quell' impasto in una casseruola, e con un mestolo di legno, si discioglie poco per volta con il brodo comune, possibilmente freddo, o per lo meno non troppo caldo. Di questo brodo se ne mette un litro abbondante. Appena disciolto, collocate ta casseruola sul fuoco, aggiungete nel brodo il plorro, il sedano e la radica gialla tagliuzzati; ed agitatelo con un mestolo finchè bollirà. Collocate la casseruola in un angolo del fornello, affinchè il *consommé* bolla adagio per un' ora buona almeno. A questo punto la chiarificazione dovrà essere perfetta e limpida. Passate il *consommé* in una salvietta (che avrete lavata e spremuta in acqua tiepida) e tenetelo in un luogo fresco fino al momento di adoperarlo.

Consumato di pollo

Si prepara del brodo di pollo, e poi si procede alla chiarificazione con la carne pesta, come si è detto per il brodo ristretto.

Gelatina di carne

Per fare della gelatina bisogna preparare una specie di brodo aromatico colloso. Questo s' intende

quando non serve per ammalati, nel quale caso bisogna guardare più alla sostanza e bandire gli aromi.

Si mette in una casseruola qualche fettolina di prosciutto grasso e magro, qualche fetta di cipolla, di radica gialla, e di porro, si aggiunge un pezzetto di sedano, un ramoscello di timo, due chiodi di garofani, un pezzetto di lauro e qualche granello di pepe. Su questo strato di erbe ci si mette uno strato di carne, cioè rimasugli di manzo o di vitello crudi, od in mancanza, un pezzo di manzo ed uno di vitella muscolosa, qualche pezzo di gallinaccio o gallina, od ossa di pollami, ecc., insomma secondo si è disposti a spendere. Su queste carni ci si mette un poco di sale, un cucchiaio di acqua, si coprono e si mettono sul fuoco moderato a farle colorire nel fondo della casseruola, ma moderatamente e non troppo, allora vi si aggiunge mezzo bicchiere di vino bianco asciutto e si fa rosolare nuovamente.

A questo punto si bagna la gelatina a lungo con acqua fresca, si fa bollire, si schiuma bene e poi ci si mettono un paio di piedi di vitello (disossati e sbollentati da parte), oppure un chilog. di testa di vitello, disossata e sbollentata pure a parte.

Tanto la testa che i piedi di vitello quando sono molto cotti si levano, si fanno freddare e possono servirsi o fritti od in insalata o in bianco.

Dopo almeno 5 o 6 ore di ebollizione regolare, passate la gelatina e ponetela a raffreddare (1).

(1) Prima di chiarificare la gelatina mettetene un pochino a freddare sul ghiaccio in un recipiente per vedere se è abbastanza dura, e se non lo fosse abbastanza metterete della gelatina (colla di pesce marca d'oro) a rammollire nell'acqua, per poi, quando è ben molle, spremerla e mischiarla alla massa calda, in cui deve liquefarsi completamente.

L' indomani toglietene tutta la parte grassa che sta a galla, e poi mettetela a liquefare in una casseruola più tosto grande; gustate se sta bene di sale e in caso diverso correggetela.

Per un litro di gelatina rompete in una catinella due belle uova, sbattetele un poco ed aggiungetegli due bicchierini di marsala, unite queste alla gelatina *tiepida*, ma non calda, e sbattete forte con uno sbatti-uova o frusta che dir si voglia, sempre tenendo la casseruola sul fuoco. Di quando in quando sospendete di battere e guardate, prendendo un ramaiolo di gelatina, se è stracciata, ossia se l'uovo si è coagulato, e per conseguenza diviso dal liquido, quanto ciò avverrà, ossia che vedete la gelatina chiara apparire negli interstizi dell'uovo coagulato versatela subito su una salvietta che avrete attaccata ai quattro piuoli di una sedia rovesciata, sotto la quale salvietta avrete posto un recipiente per raccogliere la gelatina.

Rimettete sulla salvietta la prima buttata, ossia la prima gelatina che sgocciola, perchè non ancora ben limpida, ripetendo due volte questa operazione per maggior sicurezza, e quando tutta sarà filtrata e raffreddata, mettetela sul ghiaccio per farla rassodare e servirvene.

Quanto si taglia la gelatina per guarnire carni fredde, pesci, pollami, galantine, ecc., si rovescia su un panno bagnato e spremuto e quindi si tritura o si taglia come si vuole.

Si possono anche riempire degli stampini con la gelatina liquefatta, poi si fanno gelare, quindi al momento che occorrono si immergono un minuto secondo fino all'orlo dell'acqua tiepida, si sformano e si piazzano sul piatto.

In mancanza di piedi o di testa di vitella si può fare la gelatina esclusivamente con la colla di pesce aggiungendola al brodo dopo che è passato, e, si intende, tenendola prima in acqua fresca per otto o dieci minuti.

Alcuni usano mettere dell'aceto nella gelatina, io sono stato sempre contrario a questo sistema di pessimo gusto.

100 anni di esperienze e di studi hanno fatto della pastina glutinata BUITONI uno degli alimenti più apprezzati e diffusi del mondo.

Il 99% delle malattie non si cura solo con le medicine, ma con una sana alimentazione. La pastina glutinata BUITONI è l'alimento principe per bambini, ammalati e convalescenti

I bambini allevati con i prodotti BUITONI crescono sani, robusti ed intelligenti.

Negli esaurimenti nervosi lo stomaco ha bisogno di un alimento leggero e ipernutriente. La pastina glutinata BUITONI è l'alimento che ha per eccellenza tali requisiti.

Ecco che cosa ha detto della nostra pastina glutinata BUITONI l'illustre clinico prof. Augusto Murri: « Io uso sempre la vostra pastina glutinata e la fo usare ai miei ».

Brodetto di pesce

In alcune spiagie dell'Adriatico usano fare una specialità di zuppa di pesce, chiamata brodetto.

A rigore si potrebbe chiamare più un intigolo di pesce al pomodoro che una zuppa, perchè lo fanno cuocere in ristretto, e spessissimo lo mangiano senza accompagnarlo con fette di pane.

Generalmente questo brodetto si prepara con tre o quattro qualità di pesce, quali la razza (arzilla), le pannocchie, i cócci, e le rosciòle (triglie), ma spesso si usa farlo con razza e le rosciòle soltanto, Ecco in quale modo ho veduto cucinarlo a Francavilla.

Prima tagliano in pezzi la razza, l'aggiungono agli altri pesci nettati, e condiscono tutto con sale, pepe, prezzemolo ed un pochino di aglio trito, ma poco, e, lasciano così il pesce un paio d'ore in marinaggio.

Poi prendendo un tegame, vi mettono un pó di olio e, senza farlo scaldare affatto, collocano su questo uno strato di pesce facendovi sopra sgocciolare dell'altr'olio, vi mettono un pò di pomodoro cotto (o a pezzi o in salsa, ma senza pellicole), poi un altro strato di pesce, ancora dell'olio e del pomodoro, quindi mettono il tegame su fuoco moderato, lo coprono, mettendo un pó di fuoco anche sul coperchio. Vi si può aggiungere un bicchiere di vino bianco (ma questa addizione non è di rigore) e si lascia stufare così finchè il pesce sia ben penetrato della cottura, aggiungendovi un pochino di acqua se l'intingono fosse eccessivamente denso.

Sia che l'olio messo a crudo col pesce dia più buon gusto, sia che il pesce dell'Adriatico sarà più gustoso per natura, il fatto è che questo brodetto nella sua semplicità riesce squisitissimo.

Brodo di rane

(per 2 o 3 persone)

Il brodo e la carne di rane sono stati considerati - fin dagli antichi - come un alimento sano, riparatore, e molto indicato agli stomachi deboli.

Fate soffriggere in una casseruola un pò di burro con qualche fettina di radica gialla e qualche gambo di prezzemolo, di sedano, ed un pizzico di funghi secchi, aggiungete una dozzina di rane ben nette ed un pochino di sale, fate soffriggere ancora, poi bagnate con un pò di brodo od acqua e quando bolle unite più di mezzo cucchiaino di fecola di patate diluita in un pochino d' acqua.

Fate cuocere ancora un buon quarto d' ora, poi passate il brodo a *forzare* su una zuppierina in cui avrete messo qualche fettolina di pane tostato, e lasciate stufare qualche minuto.

INDUSTRIE RIUNITE
«Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58A (Ang. Nazzareno)
TELERIE
MUSSOLI
TOVAGLIERIE

ZUPPE E MINESTRE

Il « Pot-au-feu »

Il *pot-au-feu*, benchè di creazione francese, si adatta perfettamente al gusto italiano.

Per 5 o 6 persone si prende un bel pezzo di manzo - grasso e magro - del peso di circa un chilogr. di polpa e 300 gr. di ossa ; si lava accuratamente ogni cosa e si mettono in fondo alla pentola prima le ossa, su queste la carne legata con un pò di spago, e vi si versa su circa 5 litri di acqua fredda. Schiumate, mettete il sale, e lasciate bollire pian piano.

Dopo un paio d' ore di bollore regolare, aggiungervi 2 pomodori, quattro radiche gialle, quattro rape, 3 cipolle - in cui avrete conficcato un chiodo di garofano - due sedani (sbollentati prima separamente) e due piedi di indivia (pure sbollentata).

Questi legumi si legano in tanti piccoli mazzi, e man mano che saranno cotti, si levano e si mettono da parte.

Giunto a cottura il bollito si leva e si mette da parte.

Passate quindi il brodo, sgrassatelo, gustatelo bene, metteteci una parte dei legumi tagliuzzati, lasciando gli altri interi per guarnire il lesso.

Versate la zuppa nella zuppiera, nella quale a-

vrete posto delle fettine di pane abbrustolito, e portate in tavola. Il bollito poi si prepara per inviarlo subito dopo.

Nel *pot-au-feu* si può aggiungere anche una gallina, se si desidera, la quale poi si mette accanto al bollito.

Zuppa pavese

Si tagliano delle fette di pane erte circa un centimetro.

Generalmente si calcola per ogni persona 3 fette di pane lunghe 7 o 8 centimetri e larghe 3 o poco più.

Si pongono le 3 fette di pane in un padellino o in tegame in cui sia stato messo a fondere un pò di burro e si fanno friggere dalle due parti finchè divengono di bel colore d' oro scuro.

Giunte a questo punto vi si versa dentro il brodo destinato alla zuppa, cioè la quantità per una zuppa, e quasi subito si dispongono le 3 fette di pane col brodo in un tegamino adatto sia in alluminio, o terraglia ecc.

Vi si pone su un uovo o due (secondo si desidera) badando di non romperli, si asperge la superficie di parmigiano grattato, ed un pizzico di pepe, se lo si ama, si mette il tegamino nel forno per due o tre minuti finchè l' uovo si rapprenda leggermente alla superficie, e si mette in tavola.

Minestra Giuliana

(*Julienne*)

Trattasi di tagliare in listarelle corte e sottilissime: radiche gialle, rape, torzuti, cavoli, porri e lattughe.

Si lavano bene, si sbollentano prima, si strizzano e si mettono a cuocere nel brodo. All' ultimo vi si aggiungono dei pisellini e dei crostini di pane della stessa forma degli erbaggi.

Quando però questi erbaggi fossero freschi e teneri val meglio - invece di sbollentarli - di farli soffriggere in una casseruola con un pò di burro e sale, e poi bagnarli di brodo.

La *julienne* trattata così riesce più gustosa.

Minestra d' uova filate

(Dose per 5 o 6 persone)

Ponete in una terrinetta concava, o in una tazza grande da caffè e latte, due cucchiaiate (da bocca), piuttoste colme di farina fina, un pizzico di sale, una piccolissima raschiatura di noce moscata ed una presina di pepe bianco, aggiungete due uova e mischiate bene con un mestolo e con una piccola frusta in ferro finchè il composto divenga liscio come il velluto.

Esso non deve essere nè troppo denso nè eccessivamente liquido, se ciò fosse, correggetelo o con un cucchiaio d' acqua e con un altro pizzico di farina, intanto avrete messo la quantità di brodo necessario per la zuppa a bollire in una casseruola ; appena alza bollore mettete la casseruola sull' angolo del fornello perchè bolla solo da una parte, poi prendete un foglio di carta pergamena o altra simile ma consistente, fatene due cartocci, in ciascuno dei quali metterete (uno per volta s' intende) la metà del composto. Chiudete il cartoccio, spuntate un pochino la punta di esso, quanto passi un filo di pasta grosso come un capellino, e questo filo farete cadere

sul punto dove il brodo bolle, premendo un pò colla mano per averlo continuo. Così quando tutto il composto è finito, fate alzare un pò di bollore, mischiate con un cucchiaio, e tirate indietro fino al momento di servire.

Bisogna fare attenzione, quando si fa colar l'uovo, di non farlo cadere su quello che già si trova nel brodo, se no si attaccano insieme ; servite del formaggio da parte.

Minestra pettorale di crescione e patate

Una buona minestra di magro e di poca spesa ed anche non comune, è certamente questa.

Aggiungasi che essa è corroborante in sommo grado ed adattatissima per la nutrizione dei bambini. Prendete di preferenza ie cimette delle piante di crescione in quantità sufficiente (circa 150 gr.) (1) e mondate gr. 450 di patate grosse farinose.

Tagliate grossolanamente il crescione (dopo averlo ben lavato), e ponetelo nella casseruola che dovrà contenere la minestra con 50 gr. di burro, coprite e lasciate stufare il crescione rimuovendo di quando in quando finchè sarà ridotto in poltiglia. Bagnatelo poi con un litro di acqua (2), aggiungete 20 gr. di sale, 5 gr. di zucchero, una presina di pepe, e le patate tagliate in piccoli pezzi, coprite la casseruola, e lasciate bollire pian piano per mezz'ora. A tal punto

(1) Le parti grosse del crescione riescono di sapore troppo forte.

(2) Se avete del brodo o dei dadi Maggi tanto meglio.

aggiungete un cucchiaino di estratto di carne e quando questo sarà sciolto, togliete dal fuoco la minestra, ed unitele lestamente la seguente miscela che avrete preparata in antecedenza: due uova sbattute insieme ad un bicchiere di latte misto a panna sciolta, ed un pochino (quasi niente) di noce moscata grattata.

Agitate col mestolo, ed ultimate con la aggiunta di altri 50 gr. di burro ed un poco di parmigiano grattato.

Minestra verde alla francese

Una minestra di erbe è sempre gustosa ed igienica, quando però viene preparata con una giusta proporzione di erbe, e quando — come in questo caso — viene arricchita nella parte nutriente da tuorli, burro e via dicendo. La presente ricetta fornisce una minestra delicata da potersi servire anche nelle grandi occasioni.

Qualche foglia di bietola, un pugno di foglie di spinaci, un pugno di cerfoglio, due belle piante di cappuccine, alcuni ramoscelli di crescione, la parte tenera di un porro e quella di un sedano.

Tagliate il porro ed il sedano in fette e fateli leggermente rosolare in una casseruola con 30 gr. di burro.

Frattanto avrete mondate, lavate e sgrondate le suddette erbe, trinciatele fine (ad uso tagliatelle) e ponetele nella casseruola del porro, conditele con sale e pepe, fatele ammalvare alquanto coperte e poi bagnatele a lungo con sufficiente acqua.

Fate bollire per circa 40 minuti. Frattanto preparate una discreta quantità di crostini di pane fritti nel burro, oppure tostati nel forno.

Preparate nella zuppiera 3 tuorli, 30 gr. di burro, e mezzo bicchiere di panna sciolta. Al momento di servire ponete la minestra sul fuoco ed al primo bollore versatene 4 o 5 cucchiai nella zuppiera per stemperarne il contenuto, agitando con un mestolo, poi seguitate man mano a versare la zuppa sempre agitando, gustate, terminate col mettere dentro i crostini, e scodellate subito.

Minestra del Paradiso alla bolognese

Mettete sei bianchi d'uovo in una bassinella e montateli con uno sbatti-uova finchè saranno divenuti ben sodi, allora incorporateci dentro i tuorli, poi versateci 6 cucchiaiate scarse di pan grattato fine ed altrettanto di reggiano grattato, nonchè un odore di noce moscata.

Mescolate adagino onde ottenere che il composto resti soffice, quindi gettatelo a cucchiaiatine nel brodo bollente. Lasciate bollire 7 o 8 minuti e scodellate.

Minestra di corata di maiale

E' una specialità della cucina casalinga napoletana, molto in voga in Napoli, ove viene chiamata: *A zuppa i zuffritto.*

Con un chilogrammo di corata di maiale si fanno sei buonissime zuppe non solamente appetitose, ma così sostanziose da bastare esse sole a satollare lo stomaco a sei persone. Prendete dunque un chilo di corata di maiale mista, cioè che nel peso vi entri

un poco di tutto; polmone, fegato, rognone, milza ecc., tagliate tutto ciò in pezzetti della grossezza di un cecio cotto.

Mettete sul fuoco una casseruola od un tegame con una cucchiaiata di strutto, e quando quest'ultimo sarà bollente, metteteci la corata in pezzi, aggiungete un pò di sale e pepe e fate rosolare ben bene, sempre agitando con un mestolo finchè sia soffritta a perfezione, allora versate in essa mezzo bicchiere di vino bianco (1), ed anche quando questo sarà consumato, metteteci 50 o 60 grammi di conserva nera ben diluita in acqua bollente, continuate a rosolare ed aggiungete infine qualche pezzetto di peperoncino rosso, un piccolo mazzetto composto di una foglia di lauro e due ramoscelli di rosmarino, e circa un litro d'acqua.

Coprite e fate bollire adagio per più di un'ora finchè cioè sentirete, gustandola, che la corata sia cotta. Bisogna regolarsi in modo che al momento che la corata sarà cotta, il brodo di essa non sia nè troppo diluito, nè eccessivamente ristretto; e per ciò nel primo caso farete ancora ribollire l'intingolo, nel secondo aggiungerete dell'acqua.

Gustate bene e minestrate in scodelle guarnite di fette di pane abbrustolito. Questa minestra si può preparare in antecedenza perchè non soffre, nè perde nulla della sua bontà nell'attendere.

Va con sè che al momento di scodellare si getta via il mazzetto del rosmarino.

---

(1) Veramente in Napoli pochi usano di metterci il vino, ma ci sta bene.

Minestra verde al parmigiano

Sbattete sei uova, con 12 mezzi gusci di uova di latte, condite con sale, poca noce moscata, una puntina di pepe e due chucchiai di parmigiano grattato. Ponete questo composto in una casseruola e fatelo scaldare, sempre movendolo con una cucchiaia di legno, finchè si sarà liquefatto il formagio.

Spalmate internamente, con abbondante burro crudo, uno di quei stampi detti a *charlotte* (specie di casseruola senza manico) od in mancanza una casseruolina qualunque, versate in essa il composto e fatelo cuocere a bagnomaria facendo attenzione che l'aqua, pur essendo vicina a bollire, non bolla, altrimenti si guasta tutto. Va con sè che sulla casseruola ci dev'essere il coperchio con un poco di brace mista a cenere.

Quando il composto sarà ben rassodato, lasciatelo freddare totalmente nella casseruola stessa, dopo sformatelo su un piatto, tagliatelo in grossi dadi, e ponetelo nella zuppiera nella quale avrete già posto il brodo.

Minestra di semolino composta

Ponete sul fuoco in una casseruola un bicchiere e mezzo di latte con una presa di sale, quando bollirà fate cuocere in esso tanto semolino fino, finchè riesca un impasto sodo; dopo cotto ritiratelo dal fuoco e mischiate in esso un pochino di burro, un po' di parmigiano ed un odore di noce moscata.

Quando il composto sarà quasi freddo incorporategli una per volta tre uova.

Ungete di burro una forma liscia di latta, ponete nel fondo di essa anche un disco di carta bianca imburrata, e versateci, dentro il composto.

Cuocetelo a bagnomaria, con fuoco sotto e sopra e dopo cotto fatelo freddare bene.

Appena sarà freddo, passate intorno allo stampo una lama di coltello per sformare bene il composto, e quindi tagliatelo in mattoncini per tuffarli al momento di mangiare in una zuppiera di brodo bollente.

N. B. — Badate che l'acqua del bagnomaria, pur rasentando il bollore, non bolla.

Zuppa di spinaci alla modenese

Si sfrondano e si mondano circa 800 gr. di spinaci, si cuociono in acqua e sale come d'uso, poi si rinfrescano, si strizzano bene, si triturano bene sul tagliere e si pongono in una casseruola nel fondo della quale avrete posto già un 75 gr. di burro. Fate rosolare sul fuoco sempre agitando con un mestolo, conditeli con sale e un pochino di noce moscata. Quando saranno ben rosolati ed insaporiti. toglieteli dal fuoco ed appena avranno perso il primo calore unitegli tre uova e 30 gr. di parmigiano grattato.

Intanto avrete posto sul fuoco la casseruola contenente la quantità di brodo occorrente per 6 persone gettate in questo, quando sarà bollente, il composto di spinaci, poi tirate indietro la casseruola e copritela con un coperchio possibilmente in ferro ricoperto di bracia affinchè le uova si coagulino bene, e gli spinaci si solidifichino in una specie di crosta verde.

Preparate dei crostini di midolla di pane, tagliati in dadolini e fritti nel burro, oppure semplicemente tostati in forno (un paio di cucchiai per persona) poneteli nella zuppiera, e quindi versate la zuppa su di essi e servite caldissima.

Minestra di riso e pomodoro

Tagliate in piccoli pezzi alcuni bei pomodori sodi dopo averli tuffati un paio di secondi nell' acqua bollente, e poi sbucciateli e dissemateli.

Fate un battutino di grasso di prosciutto e cipolla e ponetelo a rosalare nella casseruola destinata alla minestra, insieme ad un poco di burro. Appena il pesto sarà divenuto biondo, aggiungete il pomodoro ed un poco di sale e pepe; fate insaporir bene e poi bagnate con sufficiente acqua (o brodo se ne avete). Regolatevi per il numero delle persone a cui deve bastare la minestra, e per ognuna di queste aggiungete al composto un dado di brodo, semprechè però vi abbiate messo acqua e non brodo.

Finite con immettervi la quantità sufficiente di riso, ed una cucchiaiata di prezzemolo e basilico fresco triturati.

Dopo venti minuti di cottura togliete la minestra dal fuoco, e mischiate in essa del parmigiano grattato.

Minestra di pasta grattata

Ecco un modo semplice e sbrigativo per fare la pasta grattata.

Impastate insieme 2 uova e 7 once di farina (200 gr.), mischiate bene con ambo le mani e se questa pasta, a causa del poco liquido, resta granellosa e non può unirsi, allora passatela man mano per un crivello od una scolammaccheroni, e mettetela a cuocere come la pastina nel brodo in ebollizione.

N. B. — Volendo fare una pasta anche migliore di questa, mettere metà farina e metà semolino fino.

Minestra di pasta reale

In oggi si trova in commercio una zuppa fatta a pallottoline di pasta di bignoli senza zucchero, alla quale fu dato il nome di pasta reale.

Qualunque fornaio o salsamentario ne è fornito ed è facile perciò di provvedersene.

Se ne mette una cucchiaiata a persona, dopo aver versato il brodo bollente nella scodella.

Minestra stracciatella

Questa minestra è adattissima a farsi, specialmente quando il brodo preparato riesce un pò fiacco.

Per 6 persone mettere in una terrina 6 cucchiaiate di pane grattato o di semolino fino, due uova intiere (se son grosse, se no tre), un paio di cucchiai di parmigiano grattato e un pò di sale.

Delle 6 scodelle di brodo che occorrono, 4 ne metterete a bollire in recipiente della capienza di 6 zuppe, e 2 scodelle di brodo le farete raffreddare per sciogliere il composto, il che farete versandolo su in più volte e misciando con uno sbatti - uovo o un mestolo.

Ciò fatto versare d'un sol tratto il semolino disciolto nel brodo che sta per bollire sul fuoco, sempre agitando, e dopo che esso avrà bollito 3 o 4 minuti, versate pure nella zuppiera.

Zuppa di crostini al parmigiano

Per far questa zuppa bisogna disporre di un forno in casa.

Tagliate delle fettoline di pane possibilmente

senza crosta (o il meno possibile), e dello spessore d' una moneta da 20 lire, pareggiatele dandogli la forma che vi si conviene, cioè a pezzi quadrilunghi, a dischi o mostaccioli, ma di diametro o lunghezza non inferiore ai 2 o 3 centimetri.

Ricoprite ciascun pezzo di pane con uno strato piuttosto alto di parmigiano grattato e un nonnulla di pepe bianco, ed aggiustateli sopra una teglia.

Pochi minuti prima di mangiare, mettete la teglia nel forno piuttosto forte, e quando lo strato superficiale dei crostini avrà preso un bel colore, levate la teglia dal forno, aggiustate i crostini su un piatto, e mandateli subito in tavola insieme ad una zuppiera di brodo bollente.

Minestra di riso

(Metodo speciale per fare un buon riso per minestra)

E' ben difficile di poter mangiare una zuppa di riso come si conviene; l' uno mettendolo a cuocere nel brodo ti presenta un brodaglione torbido come una saponata, l' altro (e questo brutto sistema è spesso adoperato da qualche trattore), lo fa lessare, poi lo rinfresca nell' acqua ed al momento voluto lo mischia al brodo rendendolo insipido.

Ecco dunque un buon metodo preferibile.

Mettete una casseruola più larga che alta (in mancanza una qualunque) coll' acqua sul fuoco, mettete la quantità di riso che vi occorre ed un poco di sale, mischiate bene ed al primo bollore scolate subito l' acqua e surrogatela con un pò di brodo, ma non tanto, appena copre il riso.

Mischiate nuovamente, fate bollire e mettete poi la casseruola sopra un po' di brace con un po' della

stessa sul coperchio ; fate stufare il riso per una mezz' ora, in modo che senta il calore, ma non bruci.

Per chi disponesse di un forno il lavoro sarebbe più agevole. Dopo circa mezz' ora, il riso dev' essere secco, ma cotto, ed i granelli facili a separarsi. Allora coll' aiuto di una forchetta distendete il riso su un piatto grande e fatelo raffreddare.

Questo modo di cuocere il riso è comodissimo, perchè oltre a non *sciupare* il brodo, si presta a poter servire la minestra in qualunque momento occorra, perchè basta di metterlo nel brodo bollente ; e così si evita o di fare attendere per cuocerlo, o di servillo scotto.

Minestrone alla milanese

Il minestrone alla milanese si può fare tanto con l' acqua che con brodo.

Tagliate in pezzetti un paio di radiche gialle (dopo averle lavate e raschiate s' intende) e mettetele a cuocere nel recipiente in cui dovrete fare il minestrone, insieme ad un pò d' acqua o di brodo, aggiungete dei dadolini di sedano ed una manata di fagiuoli bianchi tenuti a bagno nell' acqua fresca, e fate bollire fino a completa cottura dei legumi.

Venticinque minuti prima di mangiare mettete il recipiente su un fornello ardente, rifondete del liquido sufficente alla quantità delle minestre che vi occorrono, mettete del sale e pepe ed un paio di cucchiaiate di salsa di pomodoro, e mentre tutto ciò comincia a bollire fortemente, gettateci dentro un paio di manate di verze (cavoli cappucci) sfogliate, tagliate in pezzi e senza torzoli, poi subito appresso un buon pesto, fatto con lardo vecchio (ma non ran-

cido) insieme ad un piccolissimo pezzo d' aglio, del prezzemolo ed alcune foglie di salvia.

In ultimo metteteci dentro la quantità sufficente di riso che occorre, mischiate bene, gustate il minestrone per sentire se sta bene di sale e di pepe, ed appena il riso è cotto (ma non molto), togliete il minestrone dal fuoco, mischiate in esso del parmigiano grattato e versatelo nella zuppiera.

Alcuni amano di mischiare nel minestrone delle piccole cotenne di maiale, ben raschiate e prolessate nell' acqua per farle poi finir di cuocere nel minestrone.

Minestra di trippa alla milanese
(Busecca)

Per 6 o 7 persone prendete almeno un paio di chilogrammi di trippa di vitella.

Generalmente si usa di lessare la trippa il giorno avanti. Si taglia questa in pezzi grossi, si sciacqua bene e si mette in un recipiente dove non stia tanto ristretta, ben coperta d' acqua. e vi si aggiunge del sale, qualche pezzo di costa di sedano e una cipolla nella quale avrete conficcati 2 chiodi di garofani.

Fate bollire almeno un paio d' ore, quindi mettetela in una terrina, e ricopritela del suo bagno.

L' indomani tagliate tutta la trippa in listarelle sottili, fate un pesto di lardo, grasso di prosciutto; piccolissimo pezzo d'aglio, ed alcune foglie di salvia e di prezzemolo.

Fate soffriggere il pesto in una casseruola abbastanza grande per contenere la zuppa unendovi insieme una cipolla trita, poi mettete giù la trippa e falela soffriggere sempre girandola con un mestolo

per farla insaporire ; aggiungete in ultimo una cucchiaiata di sugo di pomodori, ed infine bagnate con il brodo della trippa (mettendone quella quantità che occorre, perchè questa zuppa non dev' essere tanto liquida).

Fate cuocere un' altro paio d' ore e più, a secondo della qualità di trippa che avrete acquistata, e prima di minestrarla mischiateci un pugno di formaggio grattato ed un pò di pepe bianco.

C' è chi usa di aggiungere in questa zuppa dei pezzetti di legumi, oppure dei fagiuoli bianchi, ed infatti questo sistema non è disprezzabile. Volendo, poi, si può bagnare la minestra col brodo di carne, anzichè con quello di trippa, o dadi Maggi.

Minestra di Fanzy

Mettete in una catinella 5 rossi d' uova e tre cucchiai di formaggio grattato, sale, pepe, e noce

INDUSTRIE RIUNITE
Via del Tritone, 58 -- « Produciamo noi stessi Confrontate e comprerete »
Qualunque Articolo di
MAGLIERIA
DA NOI

moscata; girate questo composto con un mestolo finchè divenga soffice e spumoso, a tal punto mischiateci le 5 chiare d' uova ben montate, quattro cucchiai di farina ed un pò di prezzemolo trito.

Distendete questa pasta su una teglia unta di burro ed infarinata, e fatela cuocere in forno piuttosto caldo.

Dopo cotta tagliatela a quadretti od a mostacciolini, e mettetene un pò in ogni minestra dopo aver scodellato il brodo.

Brodetto alla romana

Questa zuppa tradizionale suol farsi in Roma nel giorno di Pasqua, e vi sono moltissime famiglie che rispettano tale tradizione.

Per cinque o sei persone mettete a bollire un paio di libbre di manzo ed un paio di libbre di petto o di spalla di agnello pasquale, mettete sale, qualche legume per odore, ed una cipolla con un chiodo di garofano, nonchè un mazzolino di gambi di prezzemolo. Fate attenzione alla cottura delle carni; p. es. l' agnello lo potete mettere dopo un' ora e mezza che bolle il manzo.

Regolatevi di avere la quantità di brodo necessario per 6 zuppe e passatelo quand' è ora in altra casseruola, lasciandone un pò nel bollito per tenerlo caldo e non farlo asciugare.

Poi a seconda della spesa che volete incontrare, potete finire il brodetto con 7 torli, oppure con 4 uova in una terrina, poi spremeteci un limone fresco se non è tanto grosso, se no mezzo, e versate nell' uovo il brodo bollente man mano, ed agitando lestamente con un mestolo.

Rimettete tutto nuovamente nella casseruola e mescolate con un mestolo vicino (non sopra al fuoco) per dar tempo all' uovo di coagularsi alquanto, ma non di *stracciare*. Metteteci anche un pizzico di pepe bianco, badate che stia bene di sale, poi aggiungete ancora un pochino di *persa fresca* (maggiorana) e versate nelle scodelle in cui avrete posto delle fettine di pane abbrustolito.

Servite anche del formaggio grattato da parte.

Minestrone alla genovese

La sera innanzi mettete in acqua fresca 180 gr. di fagioli bianchi; al mattino seguente poneteli a lessare con una presa di sale. Frattanto preparate un paio di radiche gialle, la parte tenera di un sedano e di un porro, e cento grammi di patate; tutto mondato, lavato e tagliuzzato. Preparate un pesto con mezz'ettogrammo di lardo, uno spicchio d'aglio, un pò di prezzemolo, di basilico fresco, e due cucchiai di parmigiano grattato. Quando il pesto sarà divenuto finissimo scioglietelo con un cucchiaio di olio fino, e gettatelo nella casseruola dei fagiuoli. Quando questi saranno cotti e che la quantità del liquido sarà nella proporzione di sei scodelle, unitevi 300 gr. di lasagnette di pasta all'uova, gustate di sale ed ultimate con un altro poco di parmigiano.

Minestrone del fattore

Togliete le pellicole ed i semi a quattro o cinque bei pomodori, spremeteli e tagliateli in pezzi non tanto piccoli.

Fate arrostire uno o due peperoni grossi di Napoli

(e preferibilmente scieglieteli di color giallo, perchè questi riescono dolcissimi), nettateli bene dopo aver loro tolto la buccia e le semenze, e tagliateli in listarelle sottili.

Sbucciate, tagliate in pezzi e lavate bene tre o quattro patate mezzane; preparate anche due o tre zucchine lavate e tagliate in fettoline di mezzo centimetro di spessore. Preparate pure un pò di sedano tenero tagliuzzato e lavato, ed un pò di prezzemolo e basilico trattato allo stesso modo.

Quando tutto ciò sarà pronto mettete sul fuoco una casseruola od altro recipiente piuttosto largo che fondo, ed in esso poneteci 50 grammi di burro e 50 grammi di prosciutto grasso e magro tagliuzzato.

Appena l'uno e l'altro cominciano a soffrigere, gettateci dentro una cucchiaiata di cipolla tagliuzzata e la quarta parte di uno spicchio d'aglio triturato.

Quando la cipolla comincia a diventar bionda, mettete giù il pomodoro, fate cuocere otto o dieci minuti ed aggiungete il sedano.

Condite con sale e pepe, bagnate con due o tre quintini d'acqua, coprite e lasciate cuocere un'altra mezz'ora.

Allorchè mancheranno 35 o 40 minuti a scodellare il minestrone, metteteci dentro le patate, i peperoni, il basilico, il prezzemolo ed un paio di manate di cannolicchietti.

Regolatevi in caso che il bagno fosse troppo ristretto di allungarlo un altro poco, gustate per sentire se sta bene di sale, ed in ultimo, prima di scodellare la minestra, mischiateci un pugno di formaggio grattato.

Chi non ama la pasta può metterci del riso, od anche se si dispone di pane avanzato, lo si taglia

a dadolini e lo si getta nella minestra un momento prima di levarla dal fuoco.

Zuppa di cipolle e groviera

Togliere la buccia a due, o tre cipolle mezzane, tagliarle in due, quindi tagliuzzarle traversalmente in fette sottilissime. Porle quindi in una casseruola con un buon pezzo di burro e farle rosolare sul fuoco. A metà cottura però aggiungete un piccolo cucchiaino di farina e lasciate continuare a rosolare fino al color biondo pallido, sempre agitando con un mestolo. A tal punto bagnate con acqua fino alla necessaria quantità di sei scodelle.

Condite con non troppo sale, ed un pò di pepe bianco, e lasciate cuocere una mezz'ora. Con un filoncino di pane, tagliate delle fette sottili ed abbrustolitele.

D'altra parte grattate della groviera fresca. Ponete nella zuppiera uno strato di fette di pane ed uno di formaggio grattato, e così alternativamente fino al totale impiego del pane e del formagio.

Versate su questi il liquido con le cipolle, coprite la zuppiera e tenetela in caldo una diecina di minuti, quindi scodellate.

Minestra di riso e coratella alla milanese

Fate lessare 300 gr. di polmone di vitello, quando è quasi cotto mettetelo a freddare (conservato in brodo). Intanto fate soffriggere al burro una cipolla triturata: appena è quasi colorita aggiungetevi il polmone tagliato a dadolini, bagnate con brodo di

cottura aggiungendo qualche dado, condite e fate cuocere. Avrete intanto pulito e lavato 200 gr. di riso che unirete alla coratella, appena cotto il riso terminate la minestra con un cucchiaio di prezzemolo trito, e due cucchiai di parmigiano grattato.

Minestra di fave fresche e pasta

Triturate una cipolla novella e fatela rosolare con 100 gr. di guanciale, unitevi uno spicchio di aglio, un po' di prezzemolo, una costa o foglie di sedano tenere, con due o tre pomodori spellati, privi di semi e tagliuzzati, infine mettete 300 gr. di fave sgusciate e prive della pellicola, bagnatele con tanta acqua quanto occorre per fare 5 o 6 scodelle di minestra mettete 3 dadi, sale, e fate cuocere. Mezz'ora prima del pranzo mettetevi 300 gr. di cannolicchietti. e quando saranno cotti aggiungetevi due cucchiai di formaggio.

Minestra di fagioli bianchi

Prima d'ogni cosa i fagiuoli vanno messi a bagno in acqua fresca fino dalla vigilia, ma bisogna prendere la parola *bagno* nel più largo significato e cioè non bisogna lesinar loro l'acqua, ma che al contrario questa li ricopra completamente.

Dopo averli *ammollati* a dovere, bisogna lavarli in acqua stropicciandoli bene con le mani; dopo ciò si mettono al fuoco, ma per ogni 500 grammi di fagiuoli occorrono almeno due litri abbondanti di acqua.

Condite i fagiuoli con un pò di sale e pepe, ed aggiungete un pezzo d'osso di prosciutto e qualche

cotenna precedentemente raschiata, prolessata e tagliata in pezzi.

Appena alzato il bollore fate che questo prosegua leggermente ponendo il recipiente in un angolo del fornello.

Qui vi sono due vie da seguire, e cioè due metodi differenti che potremmo distinguere in metodo francese, e metodo italiano.

Col metodo francese a questo punto si aggiungono ai fagiuoli: una cipolla con due garofani conficcati nel mezzo, due spicchi d'aglio, ed un mazzetto di gambi di prezzemolo, nonchè qualche pezzo di pomodoro, oppure un poco di salsa.

Naturalmente giunta la minestra a cottura, si tolgono questi ingredienti e si scodella la minestra aggiungendovi all'ultimo dei crostini di pane ed un poco di burro fresco.

Col metodo italiano (anzi più romanesco che italiano) si fanno soffrigere delle erbe tagliuzzate (con strutto, o burro, o *battuto*, cioè un pesto di grasso di prosciutto), come a dire cipolle, sedani, prezzemolo e magari anche un po' d'indivia, quando sono soffritte e insaporite vi si aggiunge un poco di pomodoro, e dopo insaporito il tutto nuovamente si getta nei fagiuoli, facendoli continuare a bollire fino a cottura completa.

Minestra di fagiuoli in purèa

Mettete a cuocere un mezzo kg. di fagiuoli bianchi, secchi in un paio di litri d'acqua, (se li mette-

(1) I fagiuoli costituiscono un eccellente e sano nutrimento, ma perchè siano digeriti regolarmente, è assolutamente necessario di privarli dell'involucro esterno, per far ciò non v'è di meglio che passarli per uno staccio.

PASTE AL PURO UOVO
BUITONI

te in bagno la sera antecedente tanto meglio) ed un pò di sale.

Mentre i fagiuoli bollono, prendete un'altra casseruola più piccola, metteteci dentro mezz'etto di burro, poi tagliuzzate una cipolla, 2 o 3 costole di sedano, una radica gialla a qualche gambo di prezzemolo, unite questi legumi al burro e poneteli sul fuoco a rosolare, agitandoli di quando in quando con un mestolo, ed allorchè saranno divenuti di color biondo li unirete ai fagiuoli, mettete anche un pizzico di pepe, due o tre pezzi di pane, oppure una pagnottina dura in fette, e lasciate cuocere fino a completa cottura dei fagiuoli, rimuovendoli di quando in quando perchè non si attacchino nel fondo, ed aggiungendo del liquido se si restringesse troppo.

Dopo passate la minestra a traverso lo staccio, con l'aiuto di una grossa cucchiaia di legno, mettetela in casseruola o pentola per riscaldarla pochi minuti prima di mangiarla, amalgamando in essa all'ultimo momento, un altro pezzetto di burro.

Bisogna fare attenzione che la purèa non riesca eccessivamente densa, e potete servire con essa delle fettine di pane abbrustolito.

Va con sè, che per chi fosse troppo dispendioso il burro, potrà farla con olio, o con pesto di lardo, in tal caso bisogna aggiungere un pezzettino d'aglio ed un po' di pomodoro.

In ogni famiglia dovrebbe esservi uno staccio grande di crino nero o di rete metallica, il quale purchè mantenuto con cura e nettezza, lavandolo bene con acqua calda ed una brusca ogni volta che si adopera, può servire per un paio d'anni.

Minestra di piselli in purèa

Per una minestra di 6 o 8 persone, occorre circa un chilogramma di piselli grossi, i quali si preparano così:

Si mette sul fuoco un recipiente con acqua, sale ed un mazzolino di gambi di prezzemolo, nonchè una cipolla, in cui si conficca un chiodo di garofano.

Oltre a ciò si mettono a bollire due cucchiai di cenere di carbone con un bicchiere d'acqua, poi si fa posare, è quando l'acqua è chiara la si filtra per una pezzuola per aggiungerla nel recipiente in cui si debbono cuocere i piselli.

L'addizione di questa liscivia è necessaria solo nel caso che i piselli siano duri, ma, se sono teneri non occorre.

Infatti, se i piselli fossero duri, dovrebbero subire una lunga cottura, ciò che farebbe loro perdere il color verde, ed avreste allora una zuppa giallognola da somigliare più da una purèa di ceci che di piselli.

Quando l'acqua bolle, gettate in essa i piselli e fateli bollire forte. Appena saranno cotti, scolateli,

MAGLIERIA
di ogni genere
Biancheria :
: Confezioni

Industrie Riunite
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
Via del Tritone 57 - 58 - 58ª (Ang. Nazzareno)

Visitare le nostre vetrine è un dovere per chi voglia impiegare bene il proprio denaro.

togliete da essi la cipolla ed il mazzolino che getterete via, ed i piselli li porrete in un mortaio per infrangerli bene, quindi li porrete in una catinella e li diluirete con qualche ramaiolo di brodo freddo, per passarli attraverso uno staccio di crino.

Dopo ciò si pone la purèa in una casseruola, si allunga con brodo fino alla dose sufficiente al bisogno, vi si aggiunge un pizzico di zucchero e venti minuti prima di mangiare, si scalda bene la purèa sempre agitandola ma senza farla bollire, si gusta se sta bene di sale, e, al momento di versarla nella zuppiera, vi si mischia qualche pezzo di burro fresco e qualche crostino di pane abbrustolito. Volendo, si può nvece mettere qualche cucchiaiata di riso cotto.

Minestra d'indivia ed orzo

(Dose per 4 persone)

Ecco una buona zuppa di primavera: nutriente, gustosa, e molto indicata per le persone che soffrodi riscaldo.

Metette a cuocere (in un recipiente che possa contenere un litro d'acqua) 80 grammi d'orzo di Germania, un pò di sale, mischiate e lasciate cuocere pian piano almeno 3 ore, staccando nel fondo ogni mezz'ora perchè non si attacchino; quindi aggiungete 2 o 3 piante d'indivia ben mondata e lavata, e lasciate cuocere bene anche questa.

Al momento aggiungete un uovo sbattuto ed allungato con mezzo bicchiere di buon latte, un nonnulla di noce moscata e 50 gr. di burro.

Mischiate e scodellate.

Minestra di cappelletti (Tortellini) alla romagnola

(Per 8 persone)

Fate una pasta all' uovo con 4 uova, due cucchiai di acqua, e farina, quanto basta per farne una pasta non troppo dura, ed è preferibile di fare con essa diverse sfoglie sottili invece che distenderne una molto grande.

Dopo esaurita la prima, farne una seconda, così la prima non si dissecca.

Dopo distesa la pasta, mediante apposito cannello in latta di 4 cm. scarsi di diametro, bisogna tagliarla sollecitamente in tanti dischi.

Intanto avrete già pronto un composto così preparato.

Ricotta gr 250, mezzo petto di cappone o di tacchino cotto arrosto o nel burro, poi spellato, disossato bene e triturato finissimo, 60 gr. di parmiggiano grattato, 2 rossi d'uova un pó di sale, pepe bianco noce moscata (poca) ed un pò di buccia di limone fresco grattata (questa addizione è facoltativa.)

Mischiate bene tutti questi ingredienti e gustate se sta bene di sale, poichè in caso correggerete.

Su ciascun disco ponete un pochino del composto suddetto, piegate il disco in due, formando così una mezzaluna poi prendete le due estremità, riuniteli ed avrete il cappelletto. (1)

Giunto il momento si cuociono in brodo buono preferibilmente fatto di manzo e pollo, oppure si condiscono con le altre paste.

---

(1) Se le estremità dei cappelletti stentassero ad attaccarsi insieme, causa il prosciugamento della pasta, bagnatele con un dito intinto nell'acqua.

Altra ricetta di tortellini alla bolognese

(Per circa 400 tortellini)

Prosciutto grasso e magro gr. 150, lombo di maiale o filetto cotto a fette nel burro gr. 350.

Un tuorlo ed un uovo intero, 100 gr. di parmigiano, 100 gr. di midollo di manzo, un pochino di mortadella di Bologna, e poca noce moscata. Niente pepe e niente sale.

Tritate finissimo (fino a farne diventare una poltiglia) il prosciutto, la mortadella, il maiale cotto ed il midollo, aggiungere gli altri ingredienti e mescolate bene.

Finite come si disse nella ricetta precedente.

Minestra di pasta e broccoli alla romana

(Dose per circa 6 persone)

Raschiate 150 gr. di cotenne fresche di maiale, e mettetele a bollire: appena alzeranno il bollore, gettate via l'acqua, raschiatele un'altra volta, tagliatele e ponetele nuovamente a bollire in acqua pulita. Ciò fatto prendete 50 gr. di prosciutto grasso e magro, fatene un pesto ben battuto insieme ad uno o due spicchi d'aglio mettetelo in una casseruola od una pignatta bassa, mondate bene una pianta di broccolo, tagliuzzatela in piccoli pezzi e mettetela in acqua.

Fate soffriggere il battuto di prosciutto, metteteci due cucchiai di pomodoro, fate bollire un poco ed ag-

giungete i broccoli, facendoli bollire fino a metà cottura e condite con sale e pepe. A questo punto gli si aggiungono le cotenne col loro brodo, e si finisce di allungare con altr'acqua fino alla quantità sufficiente.

Appena alzerà il bollore, vi si mettono dentro 700 gr. di spaghetti spezzati od altra specie di pasta, escluse però le pastine ed i capellini fini.

Fate in modo che la minestra non riesca tanto brodosa, quindi mischiatevi del formaggio grattato.

Minestra di ceci alla romana

(Dose per 6 persone)

La base principale per fare questa minestra è di trovare una buona qualità di ceci che siano di facile cottura; se vi capitassero di quelli che non si cuocino mai rimediate all'inconveniente aggiungendo ai ceci un poco di bicarbonato di soda.

Prendete gr. 600 di ceci secchi e fateli rammollire 24 ore, oppure prendete un kg. di quelli che vendono ammollati i salumai, puliteli bene levandone i sassi, i ceci guasti ecc., lavateli accuratamente e metteteli a cuocere in una pentola che sia abbastanza grande e che vi stiano comodi in abbondante acqua; aggiungete un poco di sale, un paio di spicchi d'aglio ed un ramoscello di rosmarino.

Intanto preparate un soffritto di uno o due spicchi d'agli triturati, 4 belle alici ben lavate e spinate ed ugualmente triturate, ed un decilitro abbondante d'olio; quando vedrete che le alici saranno disfatte, aggiungete gr. 300 di pomodori freschi, spellati, tolti i semi, e triturati, oppure un po' di salsa in scatola; sentite se i ceci sono cotti, ed allora versateci dentro il soffritto dopo aver levato il ramoscello di rosmarino.

Appena ribolle mettete gr. 500 di pasta a vostro piacere, come maccheroni o cannolicchi, fate cuocere, gustate se stanno bene di sale, mettete una presa di pepe, e come è cotta la pasta, servite regolandovi che non vi sia troppo liquido.

Non volendo mettere la pasta, si possono mettere nei piatti delle fettoline di pane abbrustolite e versateci sopra i ceci.

Minestra di ceci di grasso alla contadina

Fate un battutino con un po' di prosciutto grasso e magro, mezzo spicchio d'aglio, mezza cipolla ed un po' di prezzemolo e di persa. Ponetelo in una casseruola con un pochino di strutto e fate rosolare; aggiungete i ceci ammollati dalla vigilia, acqua bollente finchè ne occorre, sale, pepe ed una cucchiaiata di pomodoro.

Fate bollire, poi aggiungete un sedano e 2 piante di scarola lavate e tagliuzzate, e qualche costarella di maiale. Volendo, invece di queste si possono mettere dei pezzi qualunque di maiale, ad anche delle buone salsiccie.

Coprite e fate cuocere bene ogni cosa.

Al momento di mescere la minestra ponete nelle scodelle qualche fettolina di pane tostato.

Minestra di farricello con cotiche

(Per 5 o 6 persone)

Prendete 200 gr. di cotenne di prosciutto piuttosto grasso, raschiatele bene, poi mettetele con ac-

qua sul fuoco finchè bollano, quindi si sgocciolano, e si risciacquano in acqua fresca in modo che rimangano ben pulite.

Ciò fatto tagliate le cotenne in pezzi di 2 o 3 centimetri di lunghezza, collocatele in una pignatta od altro recipiente e fate bollire fino a completa cottura delle cotenne.

Preparate intanto un pesto con 100 gr. di prosciutto grasso, un piccolo spicchio d'aglio, e un po' di maggiorana (persa), mettete questo pesto in una casseruola e fatelo soffriggere un poco. Aggiungete poscia una bella cipolla tagliuzzata (se son piccole due), e quando tutto ciò sarà diventato di un bel colore d'oro vi si aggiungono ancora 6 ettogrammi di pomodori senza pelle e senza semenze, ma tagliuzzati; un pugno di prezzemolo trito ed un po' di basilico anche questo triturato.

Quando il pomodoro sarà cotto bene, gettate su di esso le cotenne cotte insieme alla loro bagna, ed appena alza il bollore mettete 700 grammi di farricello (1), rimuovendolo spesso, perchè facilmente si attacca al fondo.

Dopo una ventina di minuti di cottura, il farricello sarà cotto.

Allora lo toglierete dal fuoco e gli unirete un pò di formaggio grattato, (pecorino o parmigiano) secondo i giusti.

Minestra d'orzo

Chi ha dei bambini, sopratutto se questi sono

(1) Il farricello dev' essere accuratamente mondato, come si usa per il riso, e ben lavato con acqua fresca.

gracilini, dovrebbe nutrirli spesso con questa zuppa, specialmente nei mesi d' inverno.

Infatti la zuppa d'orzo ha un'azione dolcificante, pettorale, oltre ad essere nutritiva per eccellenza ed appetitosa.

Per 5 o 6 persone 80 gr. d'orzo perla (1), lavatelo bene in acqua tiepida, dopo averlo mondato s' intende da qualche pagliuzza od altro, e poi mettetelo a cuocere con acqua e sale (2) in un recipiente il quale contenga più di un litro d' acqua e che, per quanto è possibile, fra l' orzo ed il suo bagno, diventi colmo ; mischiate bene, aggiungete un pizzico di sale e fatelo bollire tre o quattr' ore pian pianino sull' angolo del fornello, schiumatelo e distaccatelo sotto di quando in quando perchè non si attacchi al fondo della casseruola, e se occorre, rifondetevi un pò d' acqua calda.

Quando l' orzo sarà cotto, levatelo dal fuoco, diluitelo con un bicchiere di latte, oppure, ciò che sarebbe tanto meglio, con un bicchiere di panna sciolta, quindi aggiungetegli due rossi d' uovi diluiti prima con un pò di latte, od acqua, gustatela bene di sale, ed ultimate con amalgamargli (proprio al momento di versarlo nella zuppiera), 60 gr. di burro fresco ed un pizzico di parmigiano grattato.

Per ogni persona bastano 15 gr. d' orzo.

---

(1) Meglio prendere di quello finissimo della grossezza di una testa di spillo.

(2) Naturalmente, se avete del brodo, tanto meglio ; ma anche con sola acqua riesce buonissima.

Si può confezionare la zuppa anche cuocendola soltanto un brodo buono, e senza l' aggiunta delle nova e della crema.

Zuppa di cipolle alla francese

Questa zuppa semplicissima e di pochissima spesa è molto apprezzata in Francia per la sua azione tonica e corroborante; moltissimi, specialmente gli intenditori di gastronomia, ne fanno uso sul far del giorno allorchè passano le notti al ballo od in baldoria, per ristorarsi dalla stanchezza e dal sonno perduto.

Prendete 3 cipolle mezzane (circa 200 gr. in tutto per un litro di zuppa) nettatele bene, togliete la parte nodosa e tagliatele in fette non eccessivamente fine e traversali.

Gettatele subito nell' acqua bollente e fatela bollire per tre o quattro minuti; sgocciolatele, rinfrescatele, e spremetele per togliere ad esse una parte dell' acqua.

Mettete in una casseruola mezzo etto di burro, fatelo liquefare e aggiungete le cipolle, girandole sul fuoco finchè abbiano preso un color biondo pallido, a questo punto gettate in esse il valore di due cucchiaini di farina e fate rosolare leggermente due o tre minuti e poi bagnate con un litro di acqua. Aggiungete del sale e del pepe e fate bollire per otto o dieci minuti.

Mettete in un zuppiera 50 gr. di burro fresco e delle fettine di pane, versate su questa la zuppa, mischiate un momento e servite.

N. B. — Alcuni, per capriccio, amano di aggiungervi all' ultimo momento 2 o 3 uova sbattute; ma la vera *soupe à l' oignon* si fa come l' ho descritta.

Zuppa di lenti alla Certosina

Mettete dell' acqua a bollire, e al primo bollore mettetevi un quarto di litro di lenti secche bene mondate, levate quelle che si portano a galla e lasciate cuocere le altre fino a che si schiacciano sotto le dita, indi mettetele a sgocciolare in un crivello.

Preparate intanto in una casseruola dell' olio fino con prezzemolo, foglie tenere di sedano, mezzo spicchio di aglio, foglie di salvia e qualche acciuga, il tutto tritato.

Preso il color d' oro unitevi un pochino di pomodoro, e dopo rosolato questo aggiungete le lenti, rimestatele, bagnatele con il loro brodo e lasciatele cuocere a fuoco lento, scuotendole di tanto in tanto.

Dopo pochi minuti versate brodo e lenti su delle fette di pane tostato alla gratella.

Zuppa di telline

Mettete in acqua fresca e salata un kg. e mezzo di telline, dopo un' ora levatele e mettetele a fuoco con circa un litro d' acqua, appena cominciano ad aprirsi scolatele e conservate l' acqua della cottura, toglietele dai gusci e mettete il frutto delle telline nella sua acqua, alzate diligentemente le telline con una schiumarola e passate l' acqua al pannolino, rimettete le telline rimestolandole bene, ripetete questa operazione sino che in fondo al brodo non si depositi più sabbia. Intanto avrete fatto soffriggere in mezzo bicchiere d' olio 2 spicchi d' aglio che appena coloriti butterete via, ed aggiungete all' olio profumato d' aglio un cucchiaio di salsa di pomodoro, fate insa-

'porire le telline per due o tre minuti, bagnatele con il loro brodo, gustatele di sale e pepe, e versatele in zuppiera in cui avrete preparato delle fette di pane abbrustolito.

N. B. — Vi sono amatori di telline che non vogliono che le telline siano sgusciate, allora è necessario aprirle ad una la volta, buttarle in acqua fresca leggermente salata, rimescolarle bene cambiando 2 o 3 volte l' acqua sino che abbiano depurato la sabbia. Quindi si mettono in padella con olio, prezzemolo, aglio trito, sale e qualche cucchiaio d' acqua, si fanno saltellare per pochi minuti e si versano con tutte le conchiglie sopra le fette di pane.

Zuppa di pesce alla livornese

(Cacciucco)

Occorre provvedersi di varie qualità di pesce, e naturalmente, secondo il numero delle persone.

I pesci da preferirsi sono: cefali, spigole, scorfani, capponi, lucerne, seppie. triglie, palombo, nasello, pannocchie e gamberi.

Dopo aver nettato e preparato il pesce come si usa abitualmente, si mette in un recipiente basso e largo come un tegame, un poco di olio, un spicchio d'aglio ed un pezzetto di peperoncino. Quando l'aglio sarà arrosolito si mette nel tegame uno o più bicchieri di vino di Chianti (secondo la quantità del pesce), e qualche cucchiata di salsa di pomodoro. Appena questo bolle s'incomincia a mettere dentro gli scorfani, le lucerne, i capponi, le seppie e le pannocchie.

Dopo che tutto ciò bollirà coperto per cinque minuti, metterete le altre qualità di pesce, e condirete bene ogni cosa con sale e prezzemolo.

Allorchè tutto il pesce sarà cotto, togliete il recipiente dal fuoco e preparate il pane da mettere sotto.

Questo dovrà tagliarsi in fette da 10 centimetri circa di lunghezza ed uno di spessore.

Si arrostiscono queste fette sulla gratella, di bel colore biondo scuro, si stropiccia un pò d'aglio su ciascuna di esse, si dispongono queste fette in un piatto grande da portata ed alquanto concavo, e vi si adagia su tutto il pesce con la sua bagna.

Zuppa alla marinara

Infinite sono le specie di pesce con cui si può preparare la zuppa alla marinara, ed a mio modo di vedere se ne deve calcolare per lo meno 400 gr. per persona; supponiamo dunque che dobbiate fare una zuppa per 6 persone, dopo che vi sarete provvisto del pesce necessario (1), e dopo averlo nettato, lavato e tagliato in pezzi di circa 50 gr. l'uno e diviso per qualità, procederete così:

Metterete in un mortaio 2 o 3 alici salate, ben lavate e spinate, un buon pizzico di prezzemolo tagliuzzato, un pochino di peperoncino rosso tritato, ed un piccolissimo pezzo d'aglio; pestate bene tutto ciò, e quando è diventato tutto una poltiglia, sciogliete con un bicchiere di vino secco, bianco o rosso. Intanto avrete posto sul fuoco un recipiente con mezzo bicchiere scarso d'olio d'olivo, e mezzo spicchio d'aglio triturato finissimo.

Appena l'aglio comincia a scaldarsi (badate

---

(1) La sesta parte almeno del pesce dev'essere composta di seppie, se piccole intere, se grosse tagliate in pezzi grossi.

bene che dico a *scaldarsi* non a *rosolarsi*), mettete giù il pesto sciolto nel vino e fate cuocere a fuoco forte.

Quando l' umidità del vino è scomparsa, aggiungete una cucchiaiata di salsa di pomodoro, oppure pochi pezzi di pomodoro pelati, e quando questi saranno cotti, mettete dentro le seppie ; coprite il recipiente e fatele cuocere adagio adagio fin quasi a completa cottura.

Va da sè, che se mancasse loro il bagno, o si asciugassero troppo, vi porrete man mano un pò di acqua calda, o un pó di brodo di pesce.

Dopo ciò aggiustate con garbo nel tegame le altre qualità di pesce, conditele con un pò di sale e pepe bagnatele col brodo dei cascami e con dell'acqua, e fate cuocere una ventina di minuti (piuttosto meno che più) a fuoco vivace, quindi gustate se sta bene di sale e mandate in tavola.

Questa zuppa si serve in più modi ; v'è chi mette il pesce su un piatto e passa il brodo in una zuppiera o insalatiera contenente delle pagnottelle fettate piuttosto grossolanamente ed abbrustolite ; v' è chi manda in tavola l' insalatiera stessa col pane, il brodo ed il pesce insieme, perciò ognuno farà come meglio crede.

Dico la verità, quando faccio la zuppa alla marinara per me, adotto il sistema di spinare completamente tutto il pesce a crudo, poi con i cascami faccio il brodo che serve a bagnare la polpa, e metto in tavola l' insalatiera col pane abbrustolito, il brodo ed il pesce insieme così non corro il pericolo di strozzarmi con le spine, perchè si ha un bel dire, ma per quanta attenzione si faccia, alle volte una spina può essere ingoiata inavvertitamente con

una delle fette di pane, in cui facilmente può conficcarsi e nascondersi.

N. B. — Perchè la zuppa alla marinara riesca perfetta di grato profumo, è *indispensabile* che sia fatta quasi al momento di mangiarla ; vuol dire che potrete prepararvi l'intingolo e far cuocere le seppie come dissi un po' prima, ma la seconda parte dell' operazione, ripeto, va fatta il più tardi possibile.

Una zuppa anche fatta bene, stando in caldo, come suol dirsi *a covare*, perde il suo profumo, cioè la cosa più gradevole che contradistingue un intingolo di pesce.

Zuppa di baccalà alla barcarola

Occorre per questa zuppa del buon baccalà così detto *francese*, ma dissalato a tempo.

Però in mancanza si può confezionare anche col *baccalà nostrale*, ma riesce meno gustosa ed anche più spinosa.

Per 8 persone si prende un kg. di baccalà (ammollato s' intende) possibilmente privo delle estremità e lo si taglia in pezzi quadrati non tanto piccoli.

Poi si prende un tegame, ed in esso vi si pone un decilitro d' olio d' olivo, due belle cipolle in fette larghe e sottili, e due spicchi d' aglio tagliuzzati.

Si fa cuocere tutto ciò adagio adagio sul fuoco, senza fargli prendere colore, quindi si aggiunge un mazzolino di gambi di prezzemolo, una costa di sedano, mezza foglia di lauro ed un ramoscello di timo.

Sempre continuando a cuocere metteteci quattro o cinque pomodori, pelati, senza semi e tagliati in pezzi, un quintino di vino asciutto (preferibilmente

bianco), tre o quattro patate mezzane pelate e tagliate in pezzi, ed in ultimo un litro abbondante d'acqua

A metà cottura delle patate, collocate nel tegame il baccalà, aggiungete altri due o tre cucchiai di olio, levate il mazzolino ed in sua vece mettete due buone cucchiaiate di prezzemolo tritato grossolanamente.

Aggiungete ancora una buona presa di pepe, e del sale (se ne occorrerà).

Quando la zuppa sarà cotta versatela in un insalatiera contenente fette di pane arrostito,

N. B. — Al posto delle patate si possono mettere dei piselli, e sul pane abbrustolito alcuni amano stropicciarvi un pò d'aglio.

(Badate che le patate non siano di qualità farinosa).

Risotto alla milanese

Si può dire che in ogni città si cucina del risotto a capriccio, e poi lo si calunnia affibiandogli il nome di *risotto alla Milanese.*

Chi ci mette il pomodoro; chi il pesto di lardo, chi i funghi, chi il marsalæ... e dire che tutto ciò nulla a che a vedere col vero e tradizionale risotto.

Eccovi la ricetta tale e quale mi venne gentilmente comunicata da un artista primissimo, e milanese puro sangue:

Si tritura del midollo di bue, quindi si pone in una casseruola con un pò di burro ed un pò di cipolla triturata, lavata e spremuta, si fa soffrigere tutto ciò lentamente senza fargli prendere colore; a tal punto si aggiunge il riso ben mondato a sufficienza, ma non lavato, si fa rosolare un pochino, e si

bagna con brodo bianco, o in mancanza con acqua, gustandolo contemporaneamente con sale e pepe.

Lo si fa bollire su fuoco vivace agitandolo e staccandolo di quanto in quanto con un mestolo, ed a metà cottura vi si getta dentro un pochino di zafferano.

Quando il riso sarà cotto giusto, e non eccesivamente spesso (1) lo si finisce di condire con burro e parmigiano.

N. B. — Questa è la ricetta tradizionale, ma si può far benissimo senza il midollo, mettendo cioè del solo burro.

Risotto con uova

Si fa un risotto in bianco, cioè con burro, cipolla e brodo, e poi al momento di condirlo vi si mischiano dei rossi d'uova, oppure delle uova senza farle cuocere, altrimenti il riso diverrebbe sodo come una calcina.

Risotto in cagnoni

Il riso in cagnoni non è che risotto cotto in modo diverso da tutti gli altri.

É un riso, cioè, che si cuoce in acqua e sale come si usa per i maccheroni, poi si sgocciola, si mette su un piatto e si condisce per lo più con burro fritto e formaggio, ma nulla impedisce che lo possiate condire con sugo di carne od altro.

---

(1) Dico giusto cotto, perchè molti trattori hanno la pessima abitudine di servire del riso secco e rincrudito, credendo di far cosa buona.

Risotto alla Veneta

Fate rosolare in una casseruola un paio di cipolle nuove triturate insieme con due spicchi d'aglio, ed un pezzo di burro con 50 gr. di prosciutto in dadolini. Appena sarà biondo poneteci 500 gr. di riso e 400 gr. di piselli freschi teneri. Avrete disciolti in un litro d'acqua calda 5 o 6 dadi *Maggi*, oppure brodo, soffrigete alquanto piselli e riso, poi bagnate col litro di brodo ed aggiungete una presetta di pepe.

Fate cuocere il riso come d'uso, mescolandolo di quando in quando, ed appena cotto levatelo dal fuoco, sentite come sta di sale, aggiungeteci 60 gr. di burro ed altrettanto parmigiano.

Risotto alla napolitana

Fate un pesto con una cipolla, uno spicchio d'aglio, qualche fogliuzza tenera di sedano, alcune foglie di basilico e 100 grammi di ventresca, dopo che sarà ben fino, fate tutto rosolare con 50 grammi di burro e due cucchiai di olio, aggiungete 300 grammi di polpa di pomodoro fresco e fate cuocere lentamente, mettete un pizzico di sale e pepe.

Avrete inoltre fatto rosolare un'altra cipolla con 50 gr. di burro, appena questa comincia ad arrosolare, bagnate con un litro e mezzo d'aqua, mettetevi 4 *dadi* ed una puntina di sale e fate bollire Mezz'ora prima del pranzo mettetevi 800 gr. di riso, già nettato e fate il risotto a giusta cottura, conditelo con caciocavallo grattato. Coprite la superfice del risotto con la salsa di pomodoro e mandate in tavola.

Risotto alla Fregoli

Grammi: 800 di riso, 300 formaggio, 300 burro, 600 prosciutto, 25 funghi secchi, 200 fegatini, 300 animelle, 150 tartufi, 200 piselli, 12 creste.

Ponete al fuoco una casseruola, con entro metà del burro e mezza cipolla tagliata fina, fatela cuocere unita ai fegatini, animelle, prosciutto per parecchi minuti e che il tutto sia ben arrosolato. Bagnatela con un quarto di litro di marsala ed uno di vino bianco.

Versate il riso, e con esso i funghi, i tartufi, i piselli. Fateli insaporire finchè il vino e il marsala siano del tutto consumati. Quindi si bagna col brodo ed un pò di Liebig e si fa cuocere per altri dodici minuti e anche di più se lo richiede la natura del riso. Unitevi il resto del burro, formaggio e servitelo.

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58ª (Ang. Nazareno)
BIANCHERIA
MAGLIERIA
CAMICERIA

Risotto con carciofi

Prendete 6 carciofi, levategli le prime foglie dure e mondateli in maniera da levar bene tutte le parti dure; tagliateli poi in piccoli spicchi e metteteli in acqua fresca.

Prendete 80 gr. di prosciutto piuttosto grasso, fatene un pesto con due spicchi d'aglio e un pò di prezzemolo, fate soffriggere in una casseruola, quindi mettete i carciofi; a metà cottura allungate con acqua calda nella quantità che possa essere sufficiente a cuocere 700 gr. di riso; appena bolle aggiungete il riso, il sale ed una presa di pepe, e quando è cotto si aggiunge del formaggio grattato. Questa quantità può bastare per 6 persone.

N. B. — Questa minestra può farsi egualmente con olio fino o burro, e in tutte le maniere vi si può aggiungere anche del pomodoro in scatola.

Risotto con piselli

Preparate la quantità di risotto proporzionato al numero delle persone, un risotto buono, gustoso cotto con un soffritto di burro, prosciutto trito ed un pò di cipolla, e quindi condite o con burro e parmigiano, od anche se ne avete, con un pò di sugo di carne.

Cuocere contemporaneamente, e da parte dei piselli al prosciutto, facendo in modo che giungano a cottura nello stesso tempo del riso.

Quando avete cotto il risotto mischiategli i piselli, e versate in un piatto concavo. Per ogni 500 gr. di riso occorrono 350 gr. di piselli.

Risotto nero con le seppie

(per 6 persone)

Fate nettare due libbre (circa 700 gr.) di seppie dal vostro pescivendolo avvertendolo da lasciarvi da parte le vescichette di esse contenente l'umor nero!

Tagliate le seppie in listarelle sottili e tenetele in disparte.

Nettate, lavate bene e tagliate anche in listarelle 300 gr. di funghi ovoli o porcini, e serbate anche questi da parte.

Mettete sul fuoco una casseruola od un tegame ristretto con entro circa mezzo bicchiere d'olio fino, ed appena questo sarà caldo, poneteci insieme una cipolla e due spicchi d'aglio triturati minutamente.

Fate rosolare, condite con sale e pepe e divenuto biondo ogni cosa, aggiungete le seppie, fatele rosolare anch'esse quindi bagnatele con vin bianco secco ed un pò d'acqua. Fate cuocere una mezz'ora abbondante ed aggiungete i funghi.

Dopo alcuni minuti di bollore mischiate l'inchiostro delle seppie e 300 grammi di riso, mescolate e poi allungate con acqua calda, condite se occorresse, con altro sale e pepe, e dopo 20 minuti di bollore scodellate il risotto.

Alcuni amano condirlo ancora con burro e parmiggiano.

Risotto con le vongole

Mettete uu pochino d'olio in una casseruola insieme con uno spicchio d'aglio schiacciato, ed una cucchiaiata di prezzemolo tagliuzzato.

Fate soffriggere a gran fuoco, ma senza far prendere colore, poi gettate dentro le vongole bene lavate.

Circa la quantità di vongole è questione di gusro e di mezzi; potrete mettere un kg. od anche uno e mezzo.

Fate soffriggere bene le vongole a fuoco forte, ed aggiungete due cucchiai di salsa di pomodoro fresco o in scatola, poco sale e pepe, ed allungate poi con un litro d'acqua.

Dopo due minuti di bollore, scolate le vongole in un scolabrodo raccogliendo accuratamente il loro brodo, e togliendo a ciascuna di esse il frutto.

Avrete preparato un bicchiere abbondante di salsa di pomodoro ed in essa porrete le vongole sbucciate, tenendole in caldo, ma senza però farle più bollire.

Ciò fatto prendete una casseruola adatta per cuocere il risotto, e mettete in essa una cipolla triturata finissima ed un paio di cucchiai d'olio fino, fate rosolare leggermente e quando la cipolla tenderà a divenir bionda, gettate in essa 500 gr. di riso ben mondato, mischiate bene con un mestolo, e bagnate con tutto il brodo delle vongole.

Fate cuocere alla svelta, mescolando di quando in quando perchè il riso non si attacchi nel fondo della casseruola, gustate per sentire se sta bene di sale, se no correggete, ed appena il riso sarà cotto, versatelo in un piatto, ed in mezzo ad esso porrete le vongole con la salsa di pomodoro.

Maccheroni o Spaghetti alla napolitana

Bisogna preparare un sugo di carne come alla ricetta: *Umido di manzo*, o nella peggiore ipotesi un « sugo finto » (vedi capitolo: *Salse e sughi*).

Quanto gli spaghetti, od i maccheroni che siano, saranno cotti (ma non troppo veh, perchè tutto ciò che è pasta alla napolitana deve essere poco cotta), li condirete abbondantemente con sugo e con formaggio grattato.

Maccheroni grattinati

Spezzate in pezzi molto corti 500 grammi di maccheroni BUITONI e fateli cuocere in acqua e sale.

Intanto mettete in un casseruolino 60 gr. di burro a liquefare, poi aggiungete 40 gr. di farina fate cuocere insieme adagio adagio, sempre mescolando, ma senza far prendere colore al composto, mettete sale, pepe bianco, un monnulla di noce

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58 a (Ang. Nazareno)
TELERIE
MUSSOLI
TOVAGLIERIE

moscata grattata, ed un bicchiere abbondante dilatte.

Fate cuocere questa salsa per alcuni minuti, badando bene che venga liscia, e tenetela coperta in caldo. Sgocciolate bene i maccheroni, rimetteteli nella casseruola con 50 gr. di burro, mischiate bene sul fuoco, aggiungete la salsa di latte, un pò di parmigiano grattato, ed in ultimo mezzo bicchiere di panna sciolta. Fate quagliare un momento vicino al fuoco e badate che i maccheroni non siano insipidi.

I maccheroni così preparati si possono anche mettere in una fiamminga che resista al forno, poi ci si mette sulla superficie un pò di pan grattato, formaggio, un pò di burro liquefatto e — appena son coloriti — si levano subito.

Fatti in questo modo si chiamano maccheroni al « grattino ».

Maccheroni con broccoli alla siciliana

Lessate a metà cottura (con acqua e sale) una cima di broccolo tagliata a piccoli pezzi e friggeteli in padella con abbondate olio d'oliva.

Frattanto fate lessare 400 gr. di maccheroncini BUITONI anche questi a metà cottura, scolateli bene e conditeli con olio in cui friggeste il broccolo e con formaggio pecorino. Ungete d'olio un tegame, e cospargetene il fondo con lo stesso formaggio. Ponete in esso uno strato di maccheroni, uno di broccolo fritto, e cospargete queste di formaggio. Dopo finito ponete il tegame sul fuoco leggero, copritelo e sul corperchio ponete un pò di bracia.

Lasciate grattinare pian piano per dar tempo ai maccheroni di finir di cuocere e servite caldissimo.

Maccheroni alla San Giovanniello

Per un Kg. di maccheroni occorrono gr. 100 di prosciutto molto grasso, ben battuto, con mezzo spicchio d' aglio. ed un po' di prezzemolo.

Intanto pelate 2 kg. di pomodori maturi (immergendoli un minuto all'acqua bollente), spaccateli, toglietene i semi è le parti dure ed immature, e metteteli da parte.

Prendete una padella od un tegame grande, mettetegli dentro un ettogrammo di burro o di strutto, aggiungeteci il pesto, fate rosolare e poi mettete giù i pomodori tagliati, sale e pepe, e fate insaporire mescolando.

Quando il pomodoro è cotto e che incomincia a sputare la parte grassa, scolate i maccheroni che avete intanto messi a cuocere, allungate la salsa di pomidori con un pochino della loro acqua, ma poca, insaporite bene i maccheroni nella salsa, poi conditeli con parmigiano, o pecorino in cui avrete messo qualche foglia di basilico fresco tagliuzzata, e versateli in una fiamminga o zuppiera.

Lasagne alla piemontese

Mettete sulla tavola ben pulita 700 gr. di farina bianca, 30 gr. di formaggio grattuggiato fino, un pò di sale, due uova intere, due rossi e un pò d'acqua.

Impastare e formare una pasta un pò soda e

e ben unita. Lasciatela riposare coperta 25 minuti, poscia spianatela sottilissima, tagliatela quindi a nastri larghi due dita e lunghi quattro, lessateli in acqua e sale, fateli cuocere, e quindi sgocciolateli.

Rimetteteli in tegame con 200 gr. di burro e 100 di buon parmigiano, pepe, noce moscata, mezzo bicchiere di sugo ristretto; unite tutto bene e servite caldissimo con un buon tartufo tagliato a fette sottilissime sopra.

Spaghetti alla matricina

Per un chilogrammo di spaghetti **Buitoni** occorre quanto segue: 200 gr. di guanciale, senza rancido e senza cotenna, 500 gr. di pomodori spellati, dissemati e tagliati in pezzi, una cipolla, 250 gr. di pecorino romano (formaggio), e pepe piuttosto abbondante.

Triturate il guanciale insieme con la cipolla e quando è fino, ponetelo a rosolare entro una padella, quando il pesto comincia ad imbiondire gettate in esso i pomodori, e condite con sale e pepe

Fate cuocere bene il pomodoro, e nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua e sale. Appena cotti - ma non troppo - sgrondateli accuratamente, poneteli in un piatto concavo, versate su di essi la salsa di pomodoro, mischiate ed aggiungete frattanto il pecorino grattato.

Spaghetti con le alici

Mentre cuociono 500 grammi di spaghetti si fa soffriggere in una padella un trito di tre alici spinate e lavate, e uno spicchio d'aglio e prezzemolo,

aggiungete circa quattro cucchiai d'olio ed appena il soffritto è cotto (ma non colorito) gettate nella padella gli spaghetti sgocciolati, fate saltellare un momento, finite con un pizzico di pepe e servite. Volendo, dopo soffritte le alici vi si può aggiungere un poco di pomodoro, si fa insaporire e poi vi si pongono gli spaghetti.

Fettuccine con burro e alici

Fate cuocere 500 gr. di fettuccine all'uovo in acqua e sale, e dopo averle scolate, mettetele in una insalatiera, od altro piatto fondo, poi versateci su un ettogrammo di burro e di alici, ossia: mettete tre o quattro alici ben lavate, spinate e triturate finissime in una casseruolina insieme con un ettogrammo di burro fresco, fate liquefare, sempre rimuovendo e quando comincia a soffrigere gettatelo così bollente sulle fettuccine. Aggiungete del parmigiano, ed un pizzico di pepe, mischiate bene e mettete in tavola.

Spaghetti con le vongole

Procuratevi delle vongole freschissime (circa un chilogrammo per ogni 4 persone lavatele e mettetele in una casseruola con un cucchiaio d'olio fino ed un pizzico di pepe; copritele, adagiate la casseruola sul fuoco, e saltellatele di quando in quando perchè scaldino tutte egualmente.

Quando tutte le vongole saranno aperte, versatele in una scola-maccheroni, poggiata su un recipiente, per raccoglierne la parte liquida, cioè il sugo.

Appena queste saranno fredde; togliete a ciascuna il frutto dal guscio-mediante un coltello a lama ro-

tonda o col manico di un cucchiaio--mettendole man mano da parte.

Ciò, fatto prenderete una padella od un tegame, vi metterete dentro un pò d'olio fino (questo a seconda della quantità degli spaghetti che dovrete preparare) ed un pochino d'aglio triturato, e porrete sul fuoco; appena l'aglio sarà scaldato, e senza che prenda colore, verserete nella padella una quantità (anche questa relativamente alla quantità degli spaghetti) di salsa di pomodoro al naturale sia di quella conservata in scatole od in bottiglie, sia di quella fatta con pomodori freschi scottati e passati allo staccio.

Gustate bene con sale e pepe, e fate cuocere pian piano per 10 minuti.

Aggiungete poi in essa le vongole sgusciate, poi il loro brodo, sgocciolando adagio per non far cadere appresso il fondo terroso, cuocete ancora qualche altro minuto, e quando gli spaghetti saranno cotti al punto (ma non troppo, veh!), sgocciolati e messi in una fiamminga, verserete su di essi la salsa con le vongole, darete una buona mischiata, aggiungendo ancora un pizzico di pepe, e serviteli subito.

Gli spaghetti alle vongole, perchè possano dirsi fatti a perfezione, bisogna che siano abbondantemente cosparsi di sugo e di vongole.

E' questa la loro caratteristica.

Maccheroni con sarde alla sicil.na

Pulite, lavate e sbollentate 300 gr. di finocchi selvatici (in mancanza adoperate le foglie ramose dei finocchi comuni), scolateli e conservate l'acqua. Fate soffriggere con due cucchiai d'olio, una cipolla novella con uno spicchio d'aglio, un pò di prezzemolo e quattro filetti di alici.

Tutto tritato ben fino, compresi i finocchi, appena rosolato aggiungete 25 gr. di passerina ben pulita, 20 gr. di pignoli, bagnate con un ramaiolo di acqua di finocchi; mettete sale e pepe e fate insaporire a piccolo fuoco. Avete intanto pulite e spinate 400 gr. di sarde fresche che farete scottare per pochi minuti in un tegame ben distese con tre cucchiai di olio, sale, ed una puntina di buon zafferano sciolto con poca acqua dei finocchi. Lessate 900 gr. di maccheroncelli nell'acqua verde dei finocchi a giusta cottura, scolateli e conditeli con metà della salsa di finocchi. versate i maccheroni in una terrina resistente al fuoco, alternando maccheroni, salsa e sardelle e così di seguito sino al compimento, terminate l'ultimo strato con la salsa. metteteli in forno leggero a stufare per 20 minuti e serviteli.

Spaghetti di magro alla ciociara

Si prepara un soffritto d' olio ed aglio in una padella, e quando è pronto ci si mettono dentro dei

Biancheria
Maglieria
Coperte

Cortesi Clienti,

Se le vostre signore non vogliono rinnovare troppo spesso le loro forniture personali, da tavola e da letto ci onorino di una loro visita.

Industrie Riunite

« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete»

Via del Tritone 57-58-58ª Ang. Nazareno

pomodori tagliati in pezzi, e cotto che sia tutto ciò vi si aggiungono dei peperoncini in pezzetti.

(Si capisce che i pomodori vanno spellati e tolte le semenze).

Quando gli spaghetti saranno cotti e scolati, si gettano nella padella, si saltano più volte per farli insaporire e si scodellano a scottadito.

Timballo di lasagne verdi

Tagliate in pezzettini 80 gr. di manzo tenero, tolto dalla culatta, e tagliate egualmente 2 ventrigli di pollo ed i relativi fegatini.

Fate un pesto con 40 gr. di guanciale, ponetelo in una casseruola e fatelo rosolare a color nocciola chiara; aggiungeteci 40 gr. di burro ed una trituratа finissima dei seguenti erbaggi: una carota, un pezzetto di sedano tenero, un pezzetto di porro e la quarta parte di una piccola cipolla. Fate appassire un poco questo tritume e poi mettetevi le carne e le regaglie di pollo tagliate. Quando anche queste saranno rosolate bagnate con un bicchierino di marsala, fate restringere nuovamente e poi mettetevi 50 gr. di concentrato di pomodori diluiti con brodo (1) e fate cuocere il tutto a giusta densità,

Frattanto preparate una besciamella (come già fu descritta tante altre volte) alla dose di un 60 gr. di burro, 60 gr. di farina e mezzo litro di latte. Fatela cuocere bene e che sia liscia.

Preparate la pasta da lasagne come appresso:

---

(1) In mancanza di brodo si sciolgono dei dadi *Maggi* in acqua calda.

4 uova, la quarta parte di un mazzo di spinaci (preventivamente cotti, spremuti e passati al setaccio), e farina finchè ne abbraccia per formarne un impasto il quale distenderete in due sfoglie, ed ognuna di queste taglierete in sei pezzi. Lessate questi pezzi in acqua e sale, sgrondateli ed allargateli sulla spianatoia.

Ciò fatto ungete di burro una teglia con bordo alto od un tegame, ponete nel fondo di essa un poco dell' intingolo di carne preparato e ricoprite tutto il fondo con pezzi di pasta, poi altro intingolo, un poco di reggiano grattato ed uno strato di besciamella e così di seguito terminando con uno strato di pasta. Condite per bene e ponete il timballo in forno per circa un' ora.

Questo timballo non si sforma, ma si taglia in spicchi per sporzionarlo.

Gnocchi di patate

Per 8 o 9 persone Kg. 3,300 di grosse patate farinose e 750 gr. di farina.

Togliete la buccia alle patate, tagliatele ciascuna in 4 pezzi, lavatele due volte in acqua fresca e fatele cuocere in acqua.

Appena saranno cotte bene, scolatene l'acqua e passatele a traverso uno staccio di tela metallica o passatele in una pressapatate, od in mancanza di questi attrezzi, infragetele sul tavolo con uno stenderello ; l' interessante è che le patate sian bene infrante e senza pezzi duri nel mezzo.

Dopo lasciatele raffreddare allargandole un poco e coprendole con una salvietta da bucato,

Appena le patate saranno fredde mischiatevi la farina, ma procedendo con garbo e senza lavorare

soverchiamente la pasta, perchè non divenga elastica,

Dividete questa pasta in 8 pezzi, i quali spolverizzandoli spesso con altra farina, allungherete a guisa di tanti manichi di scopa.

Tagliateli poi traversalmente in pezzetti di un centimentro e più, poi incavateli, cioè a dire poggiate su di essi un dito o anche due, forzando alquanto, e tirando gli gnocchi avanti nello stesso tempo, in modo che prendano la forma di un piccolo orecchio socchiuso. Collocateli, man mano che li incavate, su tovagliuoli infarinati, ma non sovrapposti l' uno sull' altro. Questa operazione non bisogna farla molte ore prima di mangiare, poichè la pasta potrebbe rinvenire e rammollirsi. Alcuni mischiano la farina alle patate bollenti ma è preferibile di fare l' impasto a freddo specialmente se gli gnocchi debbono attendere prima di essere bolliti,

Pochi minuti prima di mangiare tenete sul fuoco un recipiente piuttosto ampio con acqua e sale in ebollizione, gettate dentro la terza parte degli gnocchi ed attendete che vengano a galla (benchè l' acqua non bolla più), tirateli su con una cucchiaia bucata, adagiandoli mano mano in una scola-maccheroni, e quando l' acqua sarà sgocciolata metteteli a strati su di un piatto od una insalatiera, e condite ciascuno strato con sugo di carne, burro e parmigiano.

Gnocchi teneri di latte

(dose per 5 o 6 persone)

Prendete una terrina e mettetevi dentro gr. 100 di farina fina, 10 gr. di fecola di patate, un cucchiaio di amido, 6 rossi d' uova, un cucchiaio di zucchero fino, un pizzico di sale, ed un pochino di noce moscata.

Sciogliete bene tuttociò con un paio di bicchieri di buon latte (un quintino e mezzo abbondante) e passate il composto per setaccio in una casseruola il di cui fondo sia piuttosto consistente; aggiungete 70 gr. di burro e fate cuocere su fuoco moderato, mischiando sempre, per evitare che si formino dei grumi.

Tutta l'importanza della operazione dipende dalla cottura: appena vi accorgete che il composto comincia a rapprendersi, togliete la casseruola dal fuoco e agitate lestamente con un mestolo, o meglio *sbatti-uova* in ferro e ripetete questa operazione spesso fino al bollore, in modo che diventi una specie di crema gialla, liscia come il velluto.

Fate bollire una diecina di minuti, badando di non farla attaccare sotto la casseruola, e poi versate il composto su un marmo od una teglia leggermente bagnata d'acqua distendetelo con un coltello per dargli 10 o 12 millim. di spessore e lasciatelo raffreddare completamente.

Quando gli gnocchi saranno freddi e ben rassodati, tagliateli a mostaccioletti e disponeteli simmetricamente in una tortiera (o piatto che resista all'azione del forno) unta di burro, e su ciascuno strato seminate su del parmigiano grattato, un pochino di cannella in polvere e sgocciolate su del burro liquefatto.

Venti minuti prima di mangiare metteteli in forno per farli scaldare e colorire superficialmente di un bel color d'oro, poi mandateli in tavola bollenti.

Gnocchi di semolino

Versate due litri di latte (meno un terzo di bicchiere che serberete da parte) in una casseruola

o altro recipiente, il cui fondo però non sia tanto sottile ; 3 o 4 once di burro, un pò di sale, pepe, e mettete sul fuoco agitando di quando in quando con una cucchiaiata di legno perchè il latte non si attacchi al fondo.

Appena il latte bolle, mettete la casseruola sull' angolo del fornello, e fate cadere in essa, man mano, 300 grammi di semolino *granito*, sempre agitando con sveltezza, perchè il composto riesca liscio come il velluto.

Fatelo cuocere per circa una diecina di minuti, poi dopo aver tolto il recipiente dal fuoco, unite al composto il latte rimasto in cui avrete stemperato 3 torli d' uovo.

Mischiate ancora accuratamente il composto vicino al fuoco, ma senza bollire, assaggiate se è abbastanza gustoso, poi ultimate con mischiarvi un pugno di parmigiano grattuggiato e versatelo o su un marmo, o su una tortiera, leggermente bagnata d' acqua, e pareggiandolo superficialmente con una grossa lama di coltello, perchè tutto lo strato sia dello spessore di un centimetro scarso ; quindi lasciatelo freddare per un paio d' ore almeno.

Allorchè il composto è freddo e ben rappreso, tagliatelo a piccoli *mostaccioli*, i quali collocherete simmetricamente su un piatto di rame stagnato, o di terraglia resistente al fuoco (precedentemente unto di burro) e ad ogni suolo di mostaccioli seminerete del parmigiano grattato e sgocciolerete su del burro liquefatto.

Un quarto d' ora prima di mangiare mettete gli gnocchi nel forno, perchè possano prendere superficialmente un bel colore d' oro e l' involucro esterno divenga un pochino croccante.

Si può cuocere al forno questa stessa quantità di gnocchi in più recipienti, ciò che non nuocerebbe alla riuscita dell' operazione ; al contrario.

Molti amano di mischiare al parmiggiano grattate anche della cannella in polvere, ma è questione di gusto, e su ciò non vi sono regole fisse.

La quantità indicata in questa ricetta può essere sufficiente per 8 o 9 persone.

Gnocchi di polenta

Fate cuocere in acqua e sale la quantità di polenta (granita di Bergamo) che vi occorre, e fate in modo che riesca nè troppo lenta; nè troppo dura quando è cotta bene (ciò che non potrà avvenire prima di mezz' ora e più di bollore) versatela su una pietra di marmo o su una teglia leggermente bagnata di acqua, spianatela un pò e fatela raffreddare.

Poi la taglierete in tanti pezzetti ed in forma di *mostaccioli*, i quali collecherete su una tortiera o su un piatto di rame unto di burro, mettendo ad ogni strato del formaggio e del burro liquefatto. Metteteli poi nel forno, fategli prendere un bel color d' oro ed al momento di mangiarli versateci su del buon sugo d' umido e dei pezzi di salciccia, cotta, oppure delle fettine di lombelli di maiale, cotti al momento in padellino. Volendo si possono aggiungere anche dei pezzi di funghi, o anche delle fettine di tartufi neri.

Gnocchi di polenta alla ciociara

(Dose per 6 o 7 persone)

Fate cuocere in due litri d' acqua salata a dovere 650 gr. di polenta nostrana setacciata finissima polverizzandola, nel versarla, in modo che non formi pallottole e agitandola con un mestolo fino a che arrivata al punto di cottura, bollendo, sia soda e liscia senza essere troppo dura. Versatela sulla cosiddetta spianatora (1) che solleverete alternativamente dai lati per stendere la polenta che dovrà formare uno strato dello spessore di un centimetro scarso, e lasciate raffreddare.

Intanto preparerete nel modo consueto un sugo d' umido composto di un buon battuto ben profumato; di due salsiccie senza budello, di 200 gr. di polpa di maiale e di abbondanti funghi; quando sarà ben tirato e cotto, taglierete in piccoli pezzi a somiglianza di regagli lasciandolo in disparte fuori del sugo. Preparate un ettog. di muzzarella tagliandola in fette e condite con sale e pepe.

Tagliate a lunghe striscie la polenta incrociando i tagli in modo di formare dei mostaccioli, e imburrate un *sautè* del diametro di circa 30 cm. e 6 cm. di brodo, formate in esso uno strato di mostaccioli bene accostati fra di loro; condite con abbondante parmigiano, versateci una buona parte del sugo unendovi i pezzi del maiale che avrete prima tagliati e raccogliendo dal sugo rimasto tutti i funghi disponete sul sugo tutte le fette di muzzarella, ricoprite con un altro strato di polenta unendo bene i

(1) In mancanza di questa si può distendere la polenta su una lastra di marmo o su tielle quadrate.

mostaccioli. Spargetevi sopra il sugo rimasto e condite ancora con parmigiano e tocchetti di burro (50 gr.). Cuocete con fuoco sotto e sopra o in forno di campagna fino a che un lento bollore uniforme ci indichi che la muzzarella si è liquefatta, badando bene che sotto non possa attaccarsi.

N. B. — È necessario portare in tavola nel medesimo recipiente in cui la polenta viene cotta, e perciò ripeto sono adattissimi i recipienti di maiolica resistente al fuoco.

E' un piatto gustosissimo che può servirsi in principio di una colazione di famiglia e può essere molto economico qualora si riduca il condimento limitando la muzzarella e adoperando il sugo finto.

Gnocchi alla polacca

Per fare questi gnocchi chiamati da russi (*ciernikis*) prendete un chilogrammo di buona ricotta fresca che sia piuttosto dura e senza umidità, passatela per lo staccio in un catino, lavorandola con un mestolo ; incorporatevi poco a poco da 5 a 600 grammi di farina fina, 6 uova, 150 gr. di burro liquefatto, una brancata di parmigiano grattuggiato, e condite di buon sapore con sale, pepe e noce moscata. Lasciate in luogo fresco per un poco di tempo quindi se occorre aggiungetevi ancora della farina acciocchè il composto sia abbastanza sodo da permettere di essere lavorato su di una tavola di marmo.

Prendete una pallottola del composto per pro-

(1) Vi sono in commercio dei piatti in maiolica resistenti al fuoco i quali sono adattatissimi per tal genere di lavoro.

varla in acqua bollente, se fosse troppo delicato occorrerebbe ancora della farina, se invece fosse il contrario, un poco di panna.

Sopra il marmo infarinato formate dei rulli con il preparato, dai quali taglierete delle piccole quantità che darete loro la forma di un sughero da bottiglia leggermente schiacciato.

Collocateli a misura supra un gran coperchio di casseruola infarinato, e dieci minuti prima di servirli, immergeteli in un recipiente di acqua bollente salata facendoli continuare con leggero bollore. Toglieteli quindi con una schiumarola mettendoli in un piatto tondo per servirli ben cosparsi di burro e parmigiano.

Un gnocco a persona

Si pesa un kg. di farina e si divide in due parti uguali, quindi si pesano gr. 500 d' acqua e si pongono in una casseruola abbastanza ampia con un buon pizzico di sale, e si colloca questa sul fuoco. Intanto starete pronti con un mestolo di legno ed appena l' acqua alzerà il bollore si leva la casseruola dal fuoco e vi si getta dentro d' un solo colpo una delle due metà di farina, si agita sollecitamente col mestolo e si lavora con forza perchè l' impasto riesca liscio e compatto. A questo punto si rimette la casseruola sul fuoco e si fa cuocere il composto per alcuni minuti, sempre lavorandolo ed evitando che si attacchi al fondo. Ciò fatto gettate il composto sullo spianatorio, allargatelo bene ed unitevi l' altra metà di farina lavorando con le mani, come usasi per lavorare la pasta per tagliatelle. Coprite con

una salvietta ripiegata in quattro ed intanto preparate un ripieno così composto: Tagliate in listarelle del prosciutto e del salame magro, del formaggio cavallo, del parmigiano, della mozzarella (o provatura) od altro formaggio fresco; prendete poi 300 gr. di ricotta fresca, passatela allo staccio, unitevi un uovo ed i sunnominati ingredienti.

Si divide la pasta preparata in tante pallottole della grandezza di un grosso uovo di tacchino; si allarga sulla palma della mano riducendola di fine spessore e mettendo nel centro di ciascuno una parte del ripieno preparato. Si badi di richiudere perfettamente la pasta senza che si scorga il ripieno, e per facilitare l'operazione avrete la precauzione di infarinarvi spesso le mani perchè non vi si attacchi la pasta.

Quando questi gnocchi saranno formati, dovranno avere la forma di un grosso uovo allungato. Durante questa operazione avrete posto un recipiente con acqua a bollire, ove avrete aggiunto un pò di sale. Ponete in quest'acqua - pochi per volta -- gli gnocchi ed appena li vedrete galleggiare, tirateli su con apposito mestolo bucato, badando di non sciuparli e poggiandoli man mano su un panolino netto di bucato. Allorchè tutti gli gnocchi saranno stati lessati li aggiusterete in uno strato solo entro apposito recipiente dalle pareti basse -- precedentemente burrato -- li condirete con formaggio grattato e sugo alla napolitana, e dopo che avranno stufato per una mezz'ora in forno o con fuoco sotto e sopra, li manderete a tavola nel recipiente stesso.

Agnolotti

Fate una pasta all' uovo (vulgo: *pasta fatta in casa)* per impastare la quale adoperate 3 rossi d'uova, 5 uova intere e 2 o 3 cucchiai d' acqua,

Di farina ne occorrerà circa 900 grammi e questa quantità di pasta è sufficiente per 12 o 14 persone.

Procurate che l' impasto riesca piuttosto consistente e mettetelo un pò a riposare ma - coperto - perchè l' aria non lo prosciughi superficialmente.

Preparate un ripieno composto di carne cotta, cioè a dire del vitello o del maiale o altra carne già cotta ed avanzata (p. es. anche l' agnello del giorno innanzi), nonchè del pollo anche cotto, togliendo tanto all' uno che all' altro le parti dure e nervose, la pelle ed il grasso, e questa carne si deve triturare finissimamente sotto il coltello.

Intanto mettete sul fuoco un tegamino con un pò di burro e del prosciutto trito, fate soffriggere e poi aggiungete un pochino di cipolla triturata molto fina e fatela cuocere piano piano senza farla colorire.

A questo punto mettete giù la carne trita, fatela insaporire un momento, poi aggiungete (spolverizzandola sopra) un pochino di farina ed un pizzico di pepe, quindi bagnate con un pochino di brodo (1), togliete ogni cosa dal fuoco appena bolle e fate in maniera di avere una poltiglia di carne molto densa, alla quale in ultimo aggiungerete una manata di parmigiano e ponetela a raffreddare su un piatto.

Altri preparano il ripieno nel seguente modo:

---

(1) In mancanza di brodo adoperate del sugo di carne, o nella peggiore ipotesi, acqua.

Per ogni 300 gr. di carne cotta e triturata, vi aggiungono un cervello di abbacchio (o lo stesso volume di cervello di altro animale) lessato e freddo, un piccolo pugno di midolla di pane fresco bagnata e strizzata, ed un pugno di foglie di bietola lessate, ben strizzate e triturate finissime.

Ponete il composto in una terrina ed unitegli una cucchiaiata di ricotta, due di parmigiano, sale, pepe, noce moscata e tre uovi.

Mentre il ripieno si raffredda, distendete la pasta in due o quattro sfoglie uguali (secondo la quantità di posto e la capacità di distenderla), spalmate sulla superfice un leggero strato di uovo sbattuto misto ad un pó d' acqua, e poi con un cucchiaio collocate sulla pasta, ed a regolare distanza, delle pallottole del ripieno.

Ricoprite questa prima sfoglia con altra simile, calcate col dito attorno alla pallottola del composto, perchè gli strati di pasta si attacchino ed il ripieno non sfugga nel cuocere, quindi se possedete

INDUSTRIE RIUNITE

« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »

ROMA - Via Tritone, 57-58-58ª (Ang. Nazareno)

La bontà dei nostri articoli e la mitezza dei nostri prezzi ci hanno procurato la clientela di

TUTTA ROMA

un considetto *taglia-paste a rotella*, tagliate con esso gli agnolotti passandolo fra le rialzature del ripieno in modo da formarne tanti pezzi quadrati o quadrilunghi, se no farete la medesima operazione con la punta di un coltellino.

Staccateli poi man mano, distendendoli in fila su uno staccio o su un tovagliuolo infarinati.

Un quarto d' ora prima di mangiare, gettate gli agnolotti in una casseruola piena d' acqua in ebollizione e in cui avrete posto del sale, e dopo averli rimescolati con garbo perchè non si attachino fra loro, lasciateli cuocere fino al momento di servirvene, nel quale momento li scolerete bene e li condirete man mano che li verrete collocando a strati su un piatto concavo.

In quanto al condimento esso è facoltativo, e può consistere tanto in parmigiano e burro (quest'ultimo appena liquefatto, oppure fritto alla milanese), o potrete condire gli agnolotti con sogo d'umido od anche can salsa di pomodori.

Ravioli di Quaresima

(Magro stretto)

Prendete un pezzo di palombo o di squalo, tagliatelo in fettoline e mettetelo in un tegame con un pò d'olio, sale, pepe, prezzemolo trito. un pochino di limone ed un cucchaino da tavola d'acqua. Appena il pesce sarà cotto, mettetelo sul tagliere, senza il suo bagno, e triturato finissimo allora mettete il recipiente in cui avete cotto il pesce, sul fuoco, gettategli dentro mezzo cucchiaino di fecola di patate diluita con 2 cucchaini d'acqua fresca e mischiate finchè il sugo del pesce diventa denso: allora getta-

teci il pesce triturato, mischiate e mettete il composto a freddare su un piatto.

Preparate poi una pasta con farina, acqua ed un pochino d' olio, formando un impasto duro come la pasta da tagliatelle.

Lavoratela bene e poi stendetela col matterello, precisamente come la pasta all' uovo, formandone due sfoglie uguali molto sottili.

Ciò fatto prendete un pennello di penne di tacchino o di pollo e bagnate con esso, (intingendolo moderatamente in acqua fresca), tutta la superficie di una delle sfoglie, e con un cucchiaino da caffè, adagiatevi come tante pallottole il composto di pesce.

Fate in maniera che tra un cucchiaio e l' altro vi sia una distanza di almeno due centimetri e mezzo. Ricoprite completamente con l' altra sfoglia e comprimete leggermente la pasta intorno al ripieno, perchè cuocendo non scappi e poi tagliate con la punta del coltellino in modo da farne tanti pezzi quadrati.

Nelle cucine si usa tagliarli con *taglia-paste* rotondo di latta, specie di cerchietto del diametro di due centimetri.

Man mano che sono fatti, aggiustateli su un tovagliuolo bene infarinato, perchè non si attacchino.

Al momento di mangiare terrete pronto un recipiente piuttosto grande con acqua e sale, ed allorquando l' acqua bolle, gettate in essa i ravioli, fateli bollire 2 minuti, scolateli, per poi condirli con la seguente salsa che avrete preparata e tenuta in caldo:

Mettete in un tegame un pochino di cipolla o di aglio ben triturati, fateli soffriggere alquanto con un pó d' olio, poi quando la cipolla sarà cotta, aggiungete del prezzemolo trito, una manata di funghi, 2 o 3 alici lavate, spinate e tagliuzzate.

Quando tutto ciò sarà insaporito, metteteci della salsa di pomodori e del pepe. Fate cuocere bene e condite con questa i ravioli.

Volendo si possono aggiungere nella salsa dei gamberi o delle vongole, ma cotti e sbucciati.

Ravioli di ricotta

Fate una pasta all' uovo adoperando cinque uova intere (cioè albume e tuorlo), 3 torli, e un uovo di acqua; procurate che l' impasto sia abbastanza consistente e mettetelo a riposare in luogo coperto.

(Di farina ne occorrerà circa 900 gr., e questa quantità basta a più di 12 persone).

Frattanto metterete in una catinella 500 gr. di ricotta (se potete passarla prima in uno staccio di crino sarà meglio) aggiungete in essa tre uova, un pò di sale e pepe, e del parmigiano grattato.

Ciò fatto distendete la pasta in quattro sfoglie molto fine ed uguali, spalmate sulla superfice di una di queste sfoglie, con un pennello di penne di tacchino, un leggero strato di uovo sbattuto misto ad un pò d' acqua, e poi mediante un cartoccio di carta pergamenata, o di un cuchiaino, collocate a regolare distanza, tanti *mucchietti* del composto di ricotta ricoprite questa prima sfoglia con un' altra simile, regolatevi in modo che gli strati di pasta mancanti di ricotta, si attacchino bene fra di loro e tagliate i vostri ravioli o con attrezzo apposito, chiamato *tagliapaste* (specie di disco in latta che potrete farvi fare da qualunque stagnaro), oppure mediante un coltello; e divisi che siano i ravioli, li collocherete su un panno o su uno staccio grande infarinato, uno discosto dall' altro, fino al momento di cuocerli.

Una ventina di minuti prima dell' ora stabilita per il pasto, gettate i ravioli in una casseruola piena d' acqua in ebollizione, ed in cui avrete posto del sale, e dopo averli rimescolati bene, perchè non si attacchino fra loro, lasciateli cuocere fino al momento di servirli, nel quale momento li scolerete e li condirete a strati, man mano che verrete collocandoli in apposita fiamminga o altro piatto concavo.

In quanto al condimento esso è facoltativo, e può consistere tanto in parmigiano e burro (quest'ultimo naturale o fritto ad uso milanese) oppure, si possono condire con un buon sugo di carne e parmigiano od anche col così detto sugo d' umido, e, se dopo conditi li lascierete *stufare* un pochino, acquisteranno anche maggior gusto.

Acqua di Roma

Antica rinomata specialità di provata efficacia, per ridonare ai capelli e barba bianchi in pochi giorni i primitivi colori biondi castano e nero morato senza macchiare la pelle e la biancheria.

Bottiglia di 300 grammi franca per posta L. 10 anticipate presso Unico Deposito.

Ditta **NAZZARENO POLEGGI di Raimondo Perla**

Via della Maddalena, 50 - ROMA - 20 (vicino alla chiesa)

Negozio adibito alla sola vendita di detta specialità

I FRITTI

Fritto misto alla romana

Il fritto misto alla romana si compone di molte specie di fritture riunite insieme, e, meno però nei casi eccezionali di molta importanza, 4 o 5 qualità riunite bastano.

Il più sovente si adoperano: il pan dorato, i cervelli, le animelle, i granelli, gli schienali, i carciofi, ed altre qualità di fritto, che man mano verremo descrivendo.

E qui non saranno fuori di luogo alcune considerazioni preliminari, specialmente per coloro a cui riesce nuovo questo genere di fritto.

La caratteristica del fritto alla romana è lo strutto: però friggendo con tutto strutto, si va incontro a molti inconvenienti.

Anzitutto in oggi, meno rarissime eccezioni, è difficile di procurarsi dello strutto vero, genuino, ben fatto e che non contenga acqua.

L'altro inconveniente è il difetto che ha lo strutto quando vi si frigge della roba dorata all'uovo, di stancarsi presto e di emettere tanta di quella schiuma, che gonfiandosi, deborda dalla padella e cade sul fuoco, mettendo talvolta in pericolo d'incendio la cucina.

Per rimediare a questo inconveniente, in molte cucine si aggiunge una parte di grasso di rognonata di bue allo strutto. Molti arricciano il naso a sentir parlare di grasso perchè non sanno che il grasso fresco di bue, ben condizionato, ed adoperato con arte,

val dieci volte più dello strutto, semprechè il fritto sia mangiato caldissimo, ma noi non consiglieremo mai ai mal pratici di adoperare il grasso, e preferiamo piuttosto consigliar loro di aggiungere allo strutto la metà di buon olio di oliva.

Altra raccomandazione da farsi è questa:

Quando avete molta roba da friggere è preferibile mettere due padelle su due fornelli, perchè altrimenti quel che è stato fritto per primo diventa immangiabile.

Il fritto va tenuto in caldo moderato, nè troppo nè poco, ma tanto se vien messo in stufa od in forno tiepido, questo non deve mai venir chiuso del tutto, perchè se no il fritto *sputa* il grasso e diventa rancido.

Per sgocciolare il fritto è preferibile adoperare un panno o una salvietta ordinaria, però non si deve mai mettere in caldo sugli stessi panni, ma tenere pronta una tiella od altro recipiente largo sul fondo nel quale vi si stende uno o più fogli di carta bianca.

Insieme al fritto si deve mandar sempre un piatto di spicchi di limone.

Modo di fare la pastella

Mettete in una catinella quella quantità di farina che approssimativamente vi potrà bastare per ciò che dovrete friggere, e con una piccola frusta sciogliete la farina o con vino bianco comune, ma secco, o con acqua tiepida, o con latte; io preferisco di scioglierla col vino.

Però il liquido non va mischiato a centellini, ma

bensì versandone d'un tratto quella quantità che approssimativamente può occorrere, poichè non facendo così si comincerebbe a formare una pasta dura ed elastica, difficile a sciogliersi e più difficile ad adoperarsi, giacchè per la sua elasticità non si presterebbe a ricoprire completamente ciò che si è destinato a friggere, e lo strato di essa sulla frittura diverrebbe ineguale.

Bisogna dunque sciogliere la farina il più sollecitamente possibile, e lavorarla appena il necessario per evitare che la pastella divenga elastica ed *incordata*.

Dopo che avrete diluita la farina, aggiungetegli un pizzico, di sale, uno o due cucchiai di olio di oliva, e poi copritela con un panno.

Pochi minuti prima di adoperarla sbattete dei bianchi d'uovo (1) ed allorchè sono ben spumosi e sostenuti, mischiateli con delicatezza nella pastella.

N. B. — E' necessario che la pastella da friggere non sia dura. essa dev'essere liscia come il velluto e scorrevole.

Altro modo di fare la pastella

Questo modo è spesso adottato dai cucinieri francesi.

Mettete in una catinella 2 ettogr. di farina, un

(1) Per ogni ettogrammo di farina potete calcolare due cucchiaiate colme d'olio fino ed un bianco d'uovo sbattuto.

Al posto dell'olio, volendo, potrete mettere dello strutto liquefatto, ma tiepido, allora però dovrete mischiarlo alla farina un minuto prima di unirvi il bianco d'uovo.

Volendo si può sopprimere l'addizione dei bianchi d'uovo, ma riuscirebbe però una pastella poco soffice e pesante·

pizzico di sale e 3 o 4 cucchiaiate d'olio d'oliva, sciogliete tutto ciò con della birra, adottando le stesse precauzioni accennate nella ricetta precedente, poi coprite la pastella, tenerla 3 o 4 ore a temperatura tiepida, e quindi incorporare ad essa due bianchi d'uovo montati.

Un'altra ricetta ancora:

Mettete in una terrina (vulgo: *concolinetta*), 4 cucchiai di fior di farina, sale, un pochino d' olio, 2 cucchiai d'acqua, 2 rossi d'uovo, aggiungete 2 cucchiai di vino Marsala e le 2 chiare montate.

Pan dorato

Bisogna scegliere del pane soffice, bene elastico, poco bucato e freschissimo.

Si toglie bene la crosta e se ne tagliano delle fette di circa un centimetro di spessore, poi da queste fette se ne tagliano dei pezzi lunghi 3 o 4 centimetri e larghi circa un centimetro e mezzo, e si pareggiano questi pezzi col coltello per toglierne le sporgenze e le frangiature.

A questo punto si presentano due modi di preparare il pan dorato, li accennerò entrambi:

Il primo consiste nel mettere questi pezzi di midolla allineati in un piatto concavo od un tegame, in cui vadano giusti, poi si sgocciola su di essi un pochino di brodo caldo (od in mancanza, acqua calda in cui vi sia stato stemperato un pochino di sale) in maniera che il pane resti bagnato appena insensibilmente, e poco dopo si ricopre interamente il pane con uova sbattute saporite e si ricopre il recipiente per un'ora o due, finchè si deve friggere il pane.

Il secondo metodo (ed anche migliore) consiste col mettere i pezzi di pane in una catinella, gettarvi su dell'acqua bollente in abbondanza, e gettarli immediatamente in un recipiente pieno d'acqua fredda, o, ciò che sarebbe meglio, in una vaschetta pulita.

Questo lavoro dev'essere fatto in un baleno, ed ha per iscopo di far sentire al pane due impressioni momentanee una dopo l'altra.

Si preme forte subito il pane, senza deformarlo, prendendone un pezzo alla volta nella mano destra e si pone ad asciugare su un tovagliolo, dopo si ricopre di uova sbattute come l'altro.

Meglio è preparare il pan dorato in anticipazione per dargli tempo di assorbire l'uovo.

Un quarto d'ora prima di mangiare si mette sul fuoco una padella con molto strutto, ed appena questo sarà tiepido, mettete i pezzi di pane, rivoltandoli continuamente appena saranno un pò rassodati.

Il pan dorato deve friggere molto adagio e deve stare sul fuoco almeno 10 minuti, perchè il calore possa penetrare grado a grado fino nel mezzo, e renderlo soffice. Un pan dorato ben fatto dev' essere internamente vuoto come un bignè e questa perfezione non si ottiene quasi mai col primo metodo.

Quando è fritto di bel colore si sgocciola sopra un pannolino, ci si mette su un altro pochino di sale e si serve badando di non farlo raffreddare.

Pan dorato con la muzzarella e alici

Per fare questo pan dorato, occorre prepararsi prima qualche filetto di acciuga spinata e qualche fettolina di muzzarella.

Siccome la provatura non esiste più, si può adoperare qualche fettolina di muzzarella, od altro formaggio simile.

Tagliate delle fette di pane senza crosta dello spessore di mezzo centimetro abbondante e di forma quadrilunga od ovale, a seconda della sagoma del pane.

Con un coltellino od un temperino molto tagliente praticate una incisione profonda in uno dei fianchi del pane in modo che si estenda in tutta la sua larghezza senza però arrivare ad intaccarne la parte opposta.

E' bene ricordarsi che per la buona riuscita si deve adoperare del pane freschissimo ed elastico senza buchi, perciò sono preferibili i cosidetti pani in cassetta, od altri della stessa specie.

In ciascuna fetta ponete con garbo una fettolina di formaggio ed un pezzo di acciuga della stessa grandezza.

Infarinate leggermente l'apertura e tutto il pezzo di pane, e bagnateli molto leggermente, intingendoli appena in un pò di brodo caldo, oppure in latte od acqua con sale.

Collocate questi pezzi man mano in un piatto concavo, ricopriteli con delle uova sbattute, e, contrariamente all'altra specie di pan dorato, friggeteli in abbondante strutto ed olio piuttosto caldo affinchè riescano ad acquistare un bel color d'oro senza dar tempo al formaggio di uscire fuori del pane.

Scolateli, spruzzateli leggermente di sale, e mandate in tavola su di un piatto ricoperto da salvietta, senza farli attendere.

Carciofi dorati e fritti

I carciofi, per friggerli dorati si preparano in più maniere, le quali dipendono più specialmente dalla tenerezza e dalla freschezza dei carciofi stessi. Se si debbono preparare fritti dorati, e se i carciofi sono teneri e freschi, allora basta mondarli bene, pochi minuti prima di friggerli, togliendo loro le foglie più dure, mozzandogli una parte del gambo, mondare anche questo, poi spuntargli un paio di centimetri o più nella sommità delle foglie, stropicciarli bene di sugo di limone, tagliarli in spicchietti regolari e collocarli in una catinella senza acqua.

Quindi condirli con sale, pepe, un pò d'olio di oliva ed un pochino di sugo di limone.

Mischiarli bene e giunto il momento di friggerli, s' infarinano, poi si sfarinano in cribbio o crivello che sia, e si gettano in una catinella in cui vi si è posto dell' uovo sbattuto.

Si fanno cadere poi, tirandoli su pezzo per pezzo, nello strutto o nell' olio caldo, ma non dev' essere bollente, è ciò per dargli tempo di cuocersi nell' interno, senza farli eccessivamente colorire al di fuori.

Lo strutto e l' olio dev' essere abbondante, (almeno mezza padella), e non bisogna metterci una eccessiva quantità di carciofi alla volta.

Se invece i carciofi non fossero tanto freschi o tanto teneri, allora dopo averli mondati e tagliati come i precedenti, bisogna farli lessare un paio di minuti, poi scolarli e farli rinfrescare bene nell' acqua, farli asciugare su un tovagliolo, quindi metterli in una catinella, e poi condirli e friggerli come si disse per gli altri.

Cervelli e schienali fritti

Possono adoperarsi tanto i cervelli di abbacchio, come quelli di bue, di vitello o di agnello.

Prendete quella quantità di cervelli che vi abbisogna, e metteteli in una casseruola con acqua fresca, la quale cambierete di quando in quando per un paio di volte finchè i cervelli abbiano spurgato la parte sanguigna. Però, a quelli di bue o di vitello, bisogna prima levargli la pelle.

Dopo ciò, li metterete in acqua pulita, in cui porrete qualche pezzetto di cipolla, un pò di sale, un pò di aceto (un cucchiaio ogni due cervelletti) e qualche gambo di prezzemolo.

Appena l'acqua bolle, togliete la casseruola dal fuoco, tirate su i cervelli, appoggiateli sopra un pannolino pulito, tagliate quelli di abbacchio in 4 pezzi e gli altri proporzionalmente, disponete questi pezzi in un piatto, conditeli con un pò d'olio, limone e prezzemolo trito. Prima di tagliarli, sarebbe bene farli freddare nella loro acqua.

Al momento di friggerli infarinateli, intingeteli nell'uovo sbattuto, e fateli cuocere a fuoco modesto per 7 o 8 minuti.

Gli schienali si liberano dalle parti filamentose da cui sono ricoperti sulla superficie, e si trattano come i cervelli,

Animelle

Quelle di vitello si fanno prima sgorgare (*guazzare* in acqua tiepida), si scottano, e si fanno cuocere con un pó di burro ed un pó di brodo, poi si

tagliano in fette, si condiscono con pepe, prezzemolo, olio e limone, quindi si dorano e si friggono come i cervelli.

Quelle di abbacchio basta sbollentarle, condirle come le altre, e friggerle.

Fritto di testina di vitella

Disossate e fiammeggiate sulla fiamma dello spirito una mezza testa di vitella, poi sbollentatela e rimettetela nell' acqua fresca.

Sciogliete un mezzo pugno di farina in una casseruola, col sugo di mezzo limone, molt'acqua, sale e dei legumi tagliuzzati, e poi metteteci la testa di vitello che porrete sul fuoco girando con un mestolo di quando in quando finchè bolle, ed allora la coprirete e la lascerete cuocere.

Poi dopo averla fatta raffreddare nel suo bagno, la sgocciolerete, l' asciugherete in un panno, la taglierete in listarelle, le quali condirete con olio pepe, limone e prezzemolo trito.

Venuto il momento di servirla, la infarinerete, la metterete nell' uova sbattute e la friggerete.

Fegato di vitella fritto

Si spella, si taglia in fettoline larghe e sottili, si infarina, si intinge nell' uovo, e si frigge a padella forte facendovelo stare appena 2 minuti.

Dopo si sgocciola su un panno, si spruzza di sale, e si serve guarnito di spicchi di limone.

N. B. — Dopo tagliato ed in attesa di friggerlo, si spruzza con un poco d' acqua per impedire che le fette si attacchino fra loro

Fritto di fiori di zucche

Mozzate loro la punta ed una parte del gambo e toglietegli la parte sfilacciosa ; poi lavateli bene e metteteli ad asciugare in un panno.

Un momento prima di mangiarli mettete sul fuoco una padella con olio e strutto, quando questo sarà caldo immergete uno per volta i fiori in una pastella (vedi *pastella* a pag. 90), e quando saranno di bel colore biondo, sgocciolateli, asciugateli su carta o salvietta, e serviteli bollenti dopo averli aspersi di un pó pi sale.

Per quest' uso sono adatti solo i fiori chiusi.

Quando si debbono fare dei grandi piatti di frittura, questi fiori sono molto adatti, perchè sono appetitosi, costano poco, e fanno molto volume.

N. B. — Questi fiori, volendo, si possono anche imbottire introducendo loro un pezzetto di acciuga o provatura, prosciutto, ecc.

Fritto di filetti di zucchine

Mozzate le due estremità delle zucchine, lasciandole lunghe possibilmente non meno di dieci centimetri, lavatele bene, asciugatele e tagliatele per lungo in tante fette dello spessore di una moneta da

due soldi, ritagliatele poi nel senso opposto facendone tante listarelle come vermicelli o tagliatele. Quando tutte le zucchine sono tagliate, aspergetele leggermente di sale, mischiatele e mettetele in una catinella o insalatiera, lasciandovele possibilmente per alcune ore.

Al momento di adoperare i filetti prendetene un pò alla volta fra le mani, premeteli fortemente, ma con garbo per non spezzarli, infarinateli, setacciateli in un crivello per liberarli dal superfluo della farina'

E necessario che la padelle per friggere i filetti non sia tanto piccola, perchè nel metterveli dentro, lo strutto (specie se ha già servito ad altra frittura) si trasforma in tante bollicine schiumose, che debordando dalla padella, cadono sul fuoco, provocando delle fiammate pericolose.

Per evitare questo inconveniente è prudenza o di friggere pochi filetti alla volta, oppure se il recipiente è spazioso fare infuocare prima bene lo strutto, mettere una parte dei filetti ed un momento dopo mettere gli altri rimuovendoli di quando in quando con un forchettone, e dopo la prima sfuriata della padella, finirli a fuoco meno forte, per dar loro il tempo di asciugarsi e diventare biondi e croccanti ciò che forma il loro pregio.

Per quanto son appetitosi questi filetti se fatti a dovere, altrettanto ripugnano allo stomaco, se sono fiosci o troppi coloriti.

I filetti di zucca si fanno egualmente.

Supplis di riso con regagli

Variano solo nel ripieno, generalmente questo si compone di funghi ed alcuni dei seguenti ingredienti: prosciutto, grecili di pollo (ventrigli), fegatini, cuore di vitello, animelle, magro di vitello o di pollo.

Alcuni mischiano addirittura il ripieno nel risotto e poi ne forman dei grossi turaccioli o delle pallottole a forma di pere. altri invece (e questo è, secondo me, il modo migliore) fanno un ripieno abbastanza denso, lo lasciano raffreddare e rassodar bene, e poi procedono come io dissi per le crocchette di riso alla provatura, cioè mettono un pò di ripieno in un involucro di riso, in maniera che non possa scappare fuori,

Si prepara ciò che si vuol mettere nel ripieno tutto tagliato a dadolini molto piccoli; poi si mette un casseruolino sul fuoco con un pezzetto di burro, un pizzico di cipolla finissima ed un pó di prosciutto pure tagliato, si fa soffriggere, poi si aggiunge il trito di funghi e la carne od i grecili anche questi tagliuzzati, si condisce con sale, pepe e noce moscata, si fa insaporire bene e poi vi si aggiunge del vino e quando questo sarà consumato si semina sul ripieno un buon pizzico di farina, si mischia e poi si bagna con acqua o brodo, facendo cuocere e addensare il ripieno fino a che ogni cosa sarà cotta, poi si spande su un piatto o sul marmo, e quando è freddo si adopera per imbottire i *supplis*.

È indispensabile che sia denso.

Disponendo di sugo di umido potete metterne dentro un poco mentre il ripieno cuoce.

Regola generale: Quando si parla di provatura, s'intende anche di muzzarella.

Il modo di formare i *supplis*, panarli friggerli ecc, è identico a quello descritto qui sotto per le *Crocchette di riso alla provatura*.

Supplis o crocchette di riso con la provatura

Triturate bene 3 o 4 provature fresche (oppure della muzzarella) spremetele leggermente in un pannolino pulito e mettetele in una terrinetta; aggiungete ad esse 2 uova, 4 cucchiai di formaggio grattato, un pò di sale e pepe, un pò di prezzemolo trito, e mischiate bene per formare una pasta compatta, alla quale in ultimo unirete un pò di prosciutto trito senza grasso.

Fate cuocere 250 gr. di riso con acqua, sale, pepe, un pò di burro, un pochino di noce moscata grattata, e quando è cotto (badate che non sia troppo liquido veh!) conditelo con formaggio, mischiatelo bene perchè divenga compatto, poi fatelo freddare.

Con questo riso farete dei cosidetti *supplis* prendendone una cucchiaiata, e con un dito bagnato nell'uovo sbattuto, fare nel centro di esso un vuoto regolare nel quale porrete una pallottolina di provatura proporzionata in modo da potersi rinchiudere nell'involucro di riso.

Bisogna che questa operazione sia fatta con garbo se no, friggendo, la provatura scappa fuori.

Quando tutte le crocchette saranno fatte, lasciatele rassodare un pó, poi infarinatele leggermente, spolverizzando intorno ad esse un poco di farina, immergetele una ad una nelle uova sbattute, impanatele, e friggetele un pò alla volta nello strutto bollente.

Se occorrono per un desinare di magro si sopprime il prosciutto.

Crocchette di pollo

Se avete del pollame cotto d'avanzo, da utilizzare, bene, altrimenti cuocete un pollo, sia lessato o sia arrostito (in quest'ultimo caso non bisogna farlo abbrustolire troppo e lasciarlo cuocere a fuoco non troppo violento), fatelo raffreddare e poi toglietene tutte le parti polpute, senza pelle e senza nervi, e triturate finissimamente.

Intanto metterete in una casseruola 100 gr. di burro e quando sarà liquefatto gli mischierete 90 gr. scarsi di farina, fate cuocere alcuni minuti a fuoco lento, sempre rimuovendo il composto con un mestolino e badando di non fargli prendere colore.

Ciò fatto aggiungetevi 3 decilitri di buon latte, condite con sale ed una piccolissima quantità di noce moscata grattata; cuocete questa poltiglia sul fuoco, sempre agitandola in modo che divenga liscia e compatta; continuate così per 8 o 10 minuti, poi togliete la casseruola dal fuoco, unite al composto il pollo triturato, aggiungete un pizzico di parmigiano, mischiate bene, e distendete il composto in uno strato sottile, sopra un piatto grande per farlo raffreddare.

Quando sarà ben freddo e rassodato, impastatelo nuovamente col mestolo, e distribuitelo in tante parti uguali della grossezza di una grossa noce, appoggiandole su un tavolo sul quale avrete posto uno strato leggero di pan grattato misto ad un pó di farina.

Date alle crocchette forma di un turacciolo o di una piccola pera, poi intiogetele una alla volta nel-

l'uovo sbattuto, impanatele bene, e pochi minuti prima di mangiare friggetele poche per volta nello strutto o nell'olio molto bollenti.

Volendo farle più economicamente, prenderete invece del pollo, un pezzo di petto di gallinaccio (550 gr. circa), e dopo avergli tolto le ossa e le pellicole lo farete cuocere così:

Prendete una casseruola in cui il pezzo di gallinaccio vi entri giusto giusto e metteteci dentro a liquefare un'oncia di burro, poi dopo aver disossato e *spellato* bene il gallinaccio, bagnatelo nell'acqua e ponetelo nella casseruola, metteteci un pò di sale, copritelo, e fatelo stufare pian piano per circa un quarto d'ora, rivoltandolo a metà cottura e, poi lo metterete a raffreddare su un piatto per quindi triturarlo finissimo come si disse per il pollo.

A questo composto vi si può sempre aggiungere, qualora lo si desidera, o del prezzemolo trito, o dei funghi, e dei tartufi parimenti triti, od anche del prosciutto magro cotto, o della lingua salata tagliata come il pollo.

N. B. — Ad evitare inutili ripetizioni, diciamo che con gli avanzi di vitello cotto, coniglio, manzo lesso o braciato, prosciutto cotto, funghi, ecc. e seguendo lo stesso procedimento, si possono confezionase ogni specie di crocchette non solo a forma di turacciolo, ma foggiandole a piccole pere, a palle, a dischi, ecc.

Crocchette di patate ripiene

Triturate fine un ettogrammo di muzzarella condite con sale, pepe, prezzemolo e formaggio grattato.

Con tutto ciò formate un impasto duro, tenendolo riunito con rossi d'uovo.

Preparate un composto di patate come è descritto alla seguente ricetta e quando sarà freddo dividetelo in tanti pezzetti grossi come una noce.

Fate un buco nel mezzo di ciascun pezzo e riempitelo con un piccolissimo pezzo di composto di muzzarella formato a pallina.

Richiudete bene il buco, date un pó di forma rotonda alle crocchette, agevolando l'operazione con un pó di farina.

In ultimo intingetele nell'uovo sbattuto, quindi nel pane pesto, e pochi minuti prima del pranzo fate soffriggere, poche per volta, nello strutto o nell'olio bollente.

Crocchette di patate

Tagliate in pezzi e sbucciate un chilogrammo di patate vechie, lavatele e mettetele a cuocere con acqua e sale.

Quando saranno cotte, ma non sfatte, scolategli l'acqua fino all'ultima goccia, copritele e mettetele a stufare su un pó di bragia e con un pó di fuoco sul coperchio.

Allorchè saranno bene asciutte, passatele subito al setaccio, poi rimettetele in una casseruola in cui avrete posto 60 gr. di burro liquefatto, e in questo (sempre vicino, non sul fuoco), mischiate bene le patate, quindi aggiungetegli un paio di rossi d'uovo e seguitate a mischiare; in ultimo condite con un pizzico di pepe, un pochino di noce moscata grattato ed un mezzo pugno di formaggio.

Fate raffreddare il composto sopra un setaccio o sopra un tagliere, e dividetelo in tanti pezzetti per

foggiarli a guisa di turaccioli, o di pere, o di palline, agevolando l'operazione con un pò di farina.

In ultimo intingeteli nell'uovo sbattuto, quindi nel pane pisto, e pochi minuti prima del pranzo fateli friggere pochi per volta nello strutto o nell'olio bollente.

Ripeto che dovete friggere le crocchette a padella molto calda, perchè, se vi stanno troppo tempo, scoppia l'involucro della panatura e si disfanno.

Crocchette di tagliatelle, di spaghetti o di maccheroni

Avendo degli avanzi di pasta cotta, (siano al burro, che al sugo di carne), se ne possono fare delle gustose crocchette nel modo seguente:

Per circa 250 gr. di pasta cotta preparate approssimativamente la seguente dose di besciamella: ponete in una casseruola mezzana gr. 60 di burro a liquefare, aggiungete 40 gr. di farina, fate cuocere insieme adagio adagio, sempre mescolando, ma senza far prendere colore al composto, mettete sale, pepe bianco, una presina di noce moscata grattata, ed un bicchiere abbondante di latte.

Fate cuocere questa salsa per alcuni minuti, badando che venga liscia, e tenetela coperta in caldo. Triturate le tagliatelle e gli spaghetti (non completamente, ma tagliuzzati fini), metteteli nella casseruola, mischiate bene sul fuoco, aggiungete 50 gr. di groviera grattata, fate quagliare un momento vicino al fuoco.

Badate che i maccheroni non siano insipidi. Distendete quindi il composto in uno strato sottile

sopra un piatto per farlo raffreddare. Quando sarà ben freddo e rassodato, procedete come per le altre crocchette.

Crocchettine di polenta

Cuocete della polenta, piuttosto soda, che ultimerete con unirvi un pezzo di burro e del parmigiano grattato.

S' intende che la polenta dev' essere di buon gusto.

Prendete man mano la polenta con un cucchiaio da zuppa per farla cadere sopra una pietra di marmo od una teglia leggermente bagnata d'acqua, formandone dellle piccole cucchiaiate della forma o poco più piccole di un uovo di gallina.

Su ciascuna di queste collocate una fetta finissima di *fontina* cioè *gruyere* fresco.

Fate in modo che il formaggio aderisca perfettamente sui pezzi di polenta, poi quando questi saranno freddi intingeteli uno alla volta nell' uovo sbattuto, poi impanateli e friggeteli nello strutto bollente.

Crocchette d' uovi

Cuocete 7 uova sode, sgusciatele, asciugatele e tagliuzzatele minutamente.

Preparate una besciamella simile a quella descritta per le *Crocchette di pollo,* unite ad essa le uova trite, un pò di parmigiano grattato.

Dopo aver malgamato bene ogni cosa, disten-

dete sottilmente il composto su un marmo o su un piatto grande e lasciatelo raffreddare.

Allorquando è ben freddo e rassodato, rimischiatelo un pó con un mestolo e distribuitelo in tante parti della grossezza di una noce, poggiandole man mano su un tavolo, sopra al quale avrete seminato del pan grattato secco ed un pó di farina.

Quando tutti i pezzi son distribuiti, arrotondateli uno alla volta, facendoli rotolare leggermente sul tavolo con una mano, in modo da formare una pallottola la quale poi alllungherete dando alla crocchetta la forma di un turacciolo comune.

Poscia intingete le crocchette una alla volta nell' uovo sbattuto, impanatele bene, e pochi minuti prima di mangiare friggetele poche per volta nello strutto o nell' olio bollente.

Appena hanno preso colore, toglietele subito dalla padella (altrimenti si spaccano) e disponetele su un piatto ricoperto da salvietta o da disco di carta bianca intagliata.

Volendo si può mettere metà latte e metà panna sciolta, naturalmente riesciranno più costose, ma in compenso più squisite.

Panzarotti con la muzzarella

Mettete sul tavolo 250 gr. di farina, e con la mano formate un vuoto circolare, o come suol dirsi, *una fontana* in cui porrete 100 gr. di burro a pezzetti (o lavorato in antecedenza per renderlo pastoso se d' inverno, mentre in estate ciò non occorre) più un pizzico di sale e un rosso d' uovo.

Mettete un poco d' acqua in mezzo (o meglio

del latte se ne avete) e con una mano riunite questi elementi, continuando man mano a mettere acqua, finchè abbiate formato un impasto piuttosto consistente; maneggiatelo un poco e poi mettetelo subito a riposare in un luogo fresco e coperto dall' aria.

Dopo una mezz' ora, distendete questa pasta con lo stenderello, e ripiegatela su se stessa un paio di volte, spolverizzandoci su un pó di farina in caso che si attaccasse al tavolo; ricopritela e lasciatela nuovamente riposare.

Intanto triturate 2 ettogr. di muzzarella, asciugatela prima in un pannolino, poi mettetela in una terrinetta con 2 uova piuttosto piccole, sale, pepe, prezzemolo, un pò di prosciutto magro trito ed un pugno di parmigiano grattato.

Mischiate ed impastate tutto ciò, in modo che il composto divenga compatto.

Distendete la pasta allo spessore di un mezzo cm., mettete dei gruppetti di muzzarella grossi come una noce a distanza di 2 cm. circa uno dall' altro.

Dorate con un pennello di penne bagnato nell'uovo sbattuto all' ingiro di ciascun mucchietto, ripiegate il lembo di pasta parallello alle provature, in modo da coprir queste non solo, ma di giungere un mezzo centimetro più innanzi. Attaccate la pasta poggiando le dita attorno alla base della muzzarella e poi, se disponete di una taglia-paste, tagliate i panzerotti con quello, lasciando un bordino di pasta in più all' ingiro. se no tagliateli con la punta di un coltellino, e nel metterli su un panno od un setaccio leggermente infarinato, pressateli con le dita adagio adagio per unire i due orli della pasta.

Continuate così fino che avrete ripieno, rimpastando la pasta ove occorra, e rispianandola.

Preparate una padella con abbondante strutto od olio, e quando il liquido è caldo, ma non eccessivamente, intingete i panzerotti, uno alla volta, nell' uovo sbattuto, e fateli cuocere con moderazione per 5 o 6 minuti. A tal punto che debbano essere croccanti e di color d' oro ; scolateli su panno, spolverizzate su di essi un pizzico leggerissimo di sale e metteteli in tavola.

Frittelle di pollo

Fate un composto simile alle crocchette di pollo e con esso formate tante pallottole della grossezza di una grossa ciliegia, immergetele poi una volta in una pastella da friggere (vedi : *Modo di fare la Pastella*, pag. 90), e tirandole su con garbo mediante una forchetta le farete cadere in una padella di strutto o di olio caldo, facendole cuocere per alcuni minuti, finchè abbiano acquistato un bel color d' oro, e la pastella sia cotta e croccante.

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58 a (Ang. Nazareno)
TELERIE
MUSSOLI
TOVAGLIERIE

Disponetele simmetricamente su un piatto ricoperto da salvietta, e guarnitele di prezzemolo trito.

N. B. — Fate attenzione di non friggerne troppe alla volta, bisogna che il numero di frittelle sia proporzionato alla capacità della padella ed alla quantità di olio o di strutto che essa contiene.

Crostini di muzzarella

Tagliate la muzzarella in fette, metteteci un pó di sale e pepe, ed infilzatele in uno spiedino, alternando ciascun pezzo con un crostino di pane della stessa dimensione, ungete con un pennello di penne bagnato nel burro liquefatto, tutto il bordo esterno dei crostini di pane.

Frattanto avrete messo ad accendere sulla manziana del fornello (non dentro), un paio di palate di carbonella da fornaio (o carbone dolce), e quanto è bene accesa dividetela in due parti con la paletta ma non troppe discoste, e della lunghezza della filza di provature, mettete un pò di cenere nel canale di mezzo e collocando 2 ferri da stiro o 2 mattoni per coltello, vi appoggierete su lo spiedo, ravvivando pian piano e continuamente il fuoco e girando sempre.

Allorchè i crostini di pane saranno di bel colore e croccati, sfilate sul piatto, e se credete, sgocciolate su di esse un pò di burro liquefatto. L' unico modo di far bene i crostini di muzzarella è questo, nel forno non vengono mai perfetti.

Fritto di muzzarella in carrozza

Prendete del pane soffice e freschissimo, o del cosidetto pane in cassetta, o di quei pani tondi rigonfi che i cuochi adoperarono per fare il pan dorato.

Ho voluto indicare queste due qualità, perchè più adatte allo scopo: del resto si può fare con qualunque qualità di pane bianco, purchè sia fresco e contenga molta mollica.

Togliete dal pane tutta la scorza e tagliatelo in fette lunghe dello spessore di mezzo centimetro, poi accoppiate queste fette due per due, e tagliatele in pezzi di 3 o 4 cent. quadrati.

(S'intende che ogni 2 di questi quadrati sovrapposti formeranno un pezzo solo).

Tagliate poi della muzzarella (oppure fontina), della stessa forma e grandezza di pane, e ciascun pezzo di questa lo collocherete fra i due strati di pane, in modo che — fra tutti e tre — si trovino uniti e compatti da formare, per quanto è possibile, un pezzo solo.

Prendeteli poi uno alla volta, e tenendoli bene stretti in mano, appoggiateli a più riprese sulla farina; *soltanto attorno allo strato laterale* del pezzo e ciò per formargli una specie di sostegno, il quale impedisca alla muzzarella di liquefarsi troppo presto al calore della padella.

Dopo avere infarinati tutti i pezzi, mettete un pó di brodo caldo in una scodella (1) e bagnate leggermente e sollecitamente tutta la parte infarinata.

---

(1) Se non avete brodo, adoperate del latte, o nella peggiore ipotesi, un pò d'acqua calda e sale.

Collocate man mano i pezzi bagnati in recipiente come un tegame, un piatto concavo, o altro simile e badate che non stiano nè troppo pigiati, nè troppo larghi (1),

Ricoprite completamente tutti questi pezzi con una quantità di uova sbattute, in cui avrete messo un pó di sale, e dopo qualche ora (2) fateli friggere un pó alla volta nello strutto bollente per 3 o 4 minuti e servitele color d'oro.

Canapè croccanti di muzzarella

Tagliate delle fette di pane, possibilmente senza la crosta (pane *in cassetta*), dello spessore di mezzo centimetro abbondante di forma quadrilunga, tonda, ovale, a seconda della sagoma del pane; ma bisogna che siamo almeno lunghi 6 o 7 cm. e larghi 4.

Friggeteli in una teglia con un pò di burro, ma da una sola parte, e fate che da quel lato siano fritte bene e croccanti. Ungete poi col burro il fondo di una tortiera, allineateci su le fette di pane, mettendo la parte non fritta sotto.

---

(1) I pezzi non debbono toccarsi l'uno con l'altro nè stare sovrapposti.

Bisogna fare attenzione quando si tolgono dall' uova per metterli in padella, di prenderli con una forchetta larga e di farli scivolare nella padella con maniera affinchè gli strati che compongono i pezzi non si dividano poichè in tal caso l'operazione riuscirebbe male.

(2) In caso di bisogno si possono fare anche in pochi momenti, ma è preferibile di prepararli in anticipazione per dare loro il tempo d'imbeverarsi d'uovo.

Sulla parte fritta metteteci una fetta di muzzarella della medesima sagoma e grandezza del pane, e doppia poco più d'una moneta di 2 soldi, sulla muzzarella collocateci, a regolare distanza, 3 o 4 filettini di alici salate, ben lavate e spinate, sbruffateci un pó di pepe e fate cuocere pochi minuti a forno forte, cioè finchè la parte di sotto del pane è colorita e la muzzarella si sia bene liquefatta.

Se questi canapè aspettano un poco, dopo che son fatti, diventano immangiabili, mentre al contrario, mangiati appena usciti dal forno, sono oltremodo appetitosi.

Crostini di pomodori e alici

Molte volte si desidera fare un piatto di più per desinare o per colazione, ma non si sa che fare: la carne non va, il pesce talvolta è caro; ma poi si bramerebbe qualche cosa tanto per far numero, una cosa appetitosa, di poca sostanza ed economica, ebbene ecco una ricetta adatta al caso.

Si tagliano delle belle fette di pane senza crosta ed alte mezzo cm. abbondante, si può dar loro una forma quadrilunga di 6 cm. per 3, e queste fette si friggono in un tegame facendo scaldare un pochino di burro o d'olio in modo da farle colorire prima da una parte, poi dall'altra, ma badare che siano croccanti e di bel colore.

Intanto avrete preparato un composto di questa maniera:

Immergete mezzo minuto in acqua bollente dei belli pomodori, non eccessivamente maturi, e piuttosto grossi e polputi, spellateli, spaccateli, e togliete

loro i semi ed il pezzo duro vicino al gambo, quindi tagliateli in listarelle come fagiolini, ma un poco più corti.

Oltre a ciò levate e spinate delle alici; la parte migliore la taglierete pure in listarelle e le cascature le pisterete con un piccolissimo pezzetto d'aglio; mettete sul fuoco un tegame, oppure una padella, con un poco d'olio, aggiungete il pesto di alici, ed un pizzico di cipolla triturata finissima, fate soffriggere un momento, aggiugete un poco di prezzemolo ed i pomodori, condite con sale e pepe e fate cuocere ogni cosa, fino a che i pomodori abbiano ritirato la parte acquosa, ma però che non siano disfatti.

Per raggiungere questo scopo è necessario di cuocerli sopra un fuoco piuttosto forte; in conclusione quando il pomodoro sarà denso, mischiategli fuori del fuoco i filettini di alici, poi spalmate i crostini fritti con un bello stratto, messo con garbo, di pomodori e alici formandone come tanti cuscinetti, aggiustateli sopra un piatto e mettete in tavola.

Quantunque buoni anche a mangiarsi freddi; questi crostini sono preferibili bollenti, e, come suoldirsi, a *scottadito*.

Fritto piccato

Per 4 persone prendete 500 gr. di polpa di vitella tenera, tagliate su di essa una ventina di fettine, battetele con la marraccetta in modo da spianarle tutte di eguale spessore.

Infarinatele da ambo le parti, e adagiatele in fila in una padella od un tegame basso che avrete posto sul fuoco forte, e con un bel pezzo di burro dentro,

Fatele colorire sotto e sopra con sollecitudine per non farle indurir troppo, e conditele con un poco di sale e pepe.

Aggiustate le fettine in un piatto, poi nel tegame metteteci un altro poco di burro, spremeteci mezzo limone, versate tutto su le fettine, e seminate su di esse del prezzemolo trito.

Frittura alla milanese

Da un pezzo di vitella tenera e magra, tagliatene 10 fettoline ed appianatele bene.

Tagliate lo stesso dieci fettine di fegato di vitello, 10 pezzi di cervello ed altrettanti pezzi di schienali.

Tagliate in fette 3 o 4 zucchine.

Il vitello, il fegato, il cervello, ed i pezzi di schienali vanno infarinati e quindi ben distesi in una padella (od anche un tegame di rame, basso di bordo, e largo di fondo) nella quale vi sia del burro bollente.

Fate cuocere su fuoco forte, come si usa per il fritto piccato, facendogli prendere un bel colore da ambo le parti. Le zucchine vanno infarinate e dorate, poi fritte nel burro come tutto il resto. Disponete con garbo ogni singola qualità separatamente nel piatto stesso ed al momento di mandare il fritto in tavola soffriggete dell'altro burro e quando diviene spumante, versatelo sulla frittura. Contornatela poscia con spicchi di limone.

DEL PESCE

Il pesce fritto

Friggere del pesce sembra, a prima vista, la cosa più facile di questo mondo, eppure raramente si vede del pesce fritto a dovere, specie nei locali pubblici.

Taluno vi presenta del pesce infarinato e dorato (1) il quale, dopo un minuto che è stato fritto, rinviene e quel pesce con quell' involucro esterno rammollito mi fa l' effetto di un pesce in veste da camera ; tale altro vi presenta del pesce fritto, dopo essere soltanto infarinato, ma talmette secco e cristallizzato, anche internamente, che si stritola fra i denti, e che del pesce non ha più neanche il sapore.

Prima di tutto vi dirò che il miglior modo di friggere il pesce è quello di non scarseggiare di olio (2) nella padella, e facendo così farete economia, perchè se voi scarseggiate d' olio, trovandosi questo in poca quantità, si farà talmente nero e sudicio, che

---

(1) Non escludo che si possa dorare il pesce, ma secondo pesci : p. es. capisco che si possano dorare dei filetti di merluzzo o di altri pesci, delle sogliole (quantunque queste e quelli, lo preferisco dorarli e panarli), dei pezzi di anciò o di palombo, od anche delle fette di cefalo, merluzzo od altro, ma escludo assolutamente la frittura mezzana oppure piccola come cefaletti, triglie, merluzzetti, fravolini, suàce sugheri e tanti altri

(2) Dico olio perchè lo preferisco a tutti gli altri grassi allorchè trattasi di frigger pesce, ma ciò non significa che non possiate friggere con lo strutto od anche col grasso depurato di manzo, oppure con ambedue le specie mischiate.

sarete costretti a gettarlo via, mentre se per contrario ve n' è molto, voi, dopo aver fritto, potete passarlo, colarlo pian piano per non mandarci il fondo, e serbarlo per altre volte.

Un' altra cosa da osservarsi (specialmente se friggete pesci piccoli), è di non tenere la padella su fuoco troppo lento, anzi, per il metodo di friggere che vi dirò quì appresso, è necessario l' olio sia ben rovente. Con ciò non intendo che debba bruciare addirittura!

Cominciamo dal dire che il pesce dopo nettato (1) e lavato, si deve sgocciolare su un panno o su uno staccio, e poi si deve condir con sale, un pochino d' olio, un pochino di limone, qualche gambo di prezzemolo, e quindi si tiene al fresco fino al momento di friggerlo.

Anche non volendo marinarlo, il sale bisogna metterlo sempre prima di friggerlo, perchè per quanto dopo ne mettiate sul pesce non arriverete mai ad insaporirlo perfettamente.

Il pesce non bisogna metterlo in farina che quando la padella già sta sul fuoco, poi si getta nel cribbio o crivello e si sfarina.

Intanto terrete vicino al fornello una catinella di acqua fresca e quando vi accorgerete che l' olio è bene infuocato (senza togliere la padella dal fuoco) prenderete uno alla volta i pesci dal crivello, con una mossa svelta, e reggendoli per la coda, li immergerete un attimo nell' acqua e subito dopo nella padella finché ve ne sarà in numero sufficiente.

Badate di non metterne troppi alla volta, me-

---

(1) Se trattasi di pesci non tanto piccoli potete spuntare loro le pinne e le estremità della coda con una forbice.

glio è farne una padellata di più che agglomerarne tanti insieme.

L' operazione della bagnatura del pesce va fatta con la massima sollecitudine, altrimentri accadrebbe che allorquando voi mettereste gli ultimi pesci i primi già saranno cotti.

Quando il pesce sarà un pò rassodato, voltatelo di quando in quando con un forchettone, ed appena è divenuto biondo e croccante (1), sgocciolatelo su carta sugante o su un panno per spolverarvi un pochino di sale fino a portarlo in tavola immediatamente.

Il metodo che vi ho descritto ha molti vantaggi sugli altri metodi e sopratutto quello di far divenire il pesce croccante esternamente, e morbito dentro.

Il pesce così fritto non rinviene, e per di più non insudicia l' olio, come il pesce infarinato soltanto il quale dopo un paio di padellate, deposita una melma nerastra in fondo all' olio, che vi costringe a ripulirlo e ripassarlo di quando in quando.

Se trattasi per esempio di argentine, triglie molto piccole, od altri pesci come questi, allora riuscendo troppo lungo di intingerli uno alla volta nelnell' acqua li metterete, dopo sfarinati su un piatto vi spruzzerete su un pò d' acqua, e li getterete man mano in padella. I polipi, i calamai, le seppie, le alici ed i lattarini non vanno bagnati ma infarinati soltanto. Così dicasi per i gamberini.

---

(1) Un fritto composto di merluzzetti, ecc. cioè di media grandezza deve stare almeno 4 o 5 minuti in padella.

Sogliole fritte

Infiniti sono i modi di cucinare le sogliole ; fritte, bollite, al forno, al vino bianco, alla gratella, ecc.

Le sogliole fritte si fanno in diversi modi, cioè si possono non solamente friggere nell' olio nello strutto, nel grasso, o nel burro chiarificato, ma si possono infarinare dorare nell' uovo sbattuto, ed impanare.

Dopo aver nettate le sogliole si accosta l' estremità della coda sul fuoco dalla parte nera, ma un solo minuto secondo, tanto cioè da rialzare un piccolo lembo di pelle nera, tirando il quale in senso inverso, resta la sogliola bianca anche da quella parte perchè spellata.

Allora le si mozza l' estremità del capo, si sforbicia tutta all' ingiro per privarla di quella inutile frangia, spinosa, poi le si fa una incisione longitudinale con la punta di un coltello, proprio nel mezzo del dorso, per facilitare la cottura, e si condisce con un pò di sale, pepe, limone e gambi di prezzemolo. Dopo un' oretta di marinaggio si mette la sogliola in farina, si intinge nell' uovo sbattuto e si frigge in una padella d' olio bollente per circa 10 minuti se è una sogliola grossa, se no, un poco meno.

Si adagia la sogliola, dopo fritta in un piatto ricoperto da salvietta e si guarnisce con prezzemolo fritto e spicchi di limone.

Razza o raia fritta

La razza — o *arzilla* — come chiamasi in Roma è un pesce poco costoso e molto buono.

Le razze migliori sono quelle così dette *pietrose*, cioè a dire quelle che portano sulla superficie della pelle, delle pietruzze bianche, rotonde, e che nel mezzo di ciascuna vi è una specie di spino conficcato.

Bisogna anche preferire quelle di molto spessore e che hanno la pelle del dorso molto scura.

Per preparare un buon fritto di raia è preferibile di adoperare quelle non tanto grosse.

Dopo averle spellate e nettate internamente, spuntate le ali e poi tagliatele in pezzetti quadrilunghi. Questa operazione va fatta per lo meno 3 ore prima di friggerle.

Mettete tutti i pezzi di raia in una catinella o in un piatto profondo di maiolica e conditeli con sale, pepe, timo, lauro, gambi di prezzemolo, fette di cipolla, un pò d' aceto. Mischiate bene, comprite e lasciate stare così.

Giunto il momento, mettete tutti i pezzi di raia sopra un panno, liberandoli dagli erbaggi, mettete una padella con abbondante olio sul fuoco, infarinate i pezzi di pesce, passateli nell' uovo sbattuto e fateli friggere.

Razza alla gastronoma

Prendete dunque una razza della grandezza che vi occorre, fatela nettar bene e spellare dal pescivendolo stesso, e della interiora, serbate da parte il solo fegato; tagliatela poi in piccoli pezzi, lavatela più volte in acqua fresca, collocate i pezzi ben al-

lineati in un tegame, copriteli di acqua fino al livello del pesce, poi mettetici del sale a sufficienza, qualche granello di pepe ed un mazzolino composto di molti gambi di prezzemolo, 2 o 3 ramoscelli di timo, ed una foglia di lauro.

Fate bollire, ed al primo bollore collocate il recipiente sull' angolo del fornello, perchè la razza possa cuocere piano piano per circa mezz' ora.

A questo punto toglietc il tegame dal fuoco, tirate su uno per volta i pezzi di razza, adagiateli sul tagliere e con un coltello togliendo la schiuma e qualche pellicola rimasta aderente, levate anche il mazzolino, rimettete i pezzi nel tegame, per tenerli in caldo con *una parte soltanto* del loro brodo.

Al fegato della razza toglierete, con maniera, la borsa del fiele, e lo farete cuocere per alcuni minuti in un casseruolino da parte, con un poco di brodo del pesce stesso.

Farete poi una salsa in questo modo:

Metterete 40 gr. di burro in un casseruolino, lo farete liquefare e gli mischierete 30 gr. di farina; farete cuocere questo composto pian piano per alcuni minuti, poi lo bagnerete con poco di brodo della razza e lo farete bollire sempre mischiando per farne una salsa non troppo liquida; aggiungerete in essa un pizzico di pepe bianco, un poco di cipollina triturata e lessata, una manata di capperi; una di cetriuolini in aceto tagliuzzati, ed infine 30 gr. di burro in cui avrete pestato due alici, un poco di prezzemolo trito, ed il sugo di un limone.

Si sgocciola bene la razza, si dispone nel piatto, si taglia il fegato e con esso si guarnisce il pesce, quindi si serve ricoprendo tutto con la salsa.

Palombo in umido con piselli

Si può preparare in tanti modi:

Nel primo si fa un soffritto con olio (oppure con burro), cipolla fresca trita, unita ad un piccolissimo pezzo d' aglio, poi (se si vuole) vi si aggiunge un pochetto di pomodoro in polpa od in pezzi, oppure un tantino di conserva nera diluita. Quando il tutto è ben soffritto, si aggiunge il pesce, si condisce con sale e pepe, si copre, ed a metà cottura vi si aggiungono i piselli (se son teneri), se no si mettono anche prima; durante la cottura vi si semina del prezzemolo trito e si lascia stufare fino a completa cottura, badando che il liquido sia giusto.

Spesso l' umidità stessa del aesce basta a diluire l' intingolo; ma se riuscisse troppo denso gli si aggiunge un poco d' acqua.

L' altro modo è diverso soltanto nel soffritto, e cioè che invece di cipolla si mette insieme all' olio un pesto di alici, aglio e prezzemolo.

Pane di pesce caldo

E' un diatto adatto specialmente per gli stomachi deboli, ed anche per i vecchi, per i bambini, e per convalescenti.

Il pesce più adatto è il merluzzo molto fresco, di quello cosiddetto di palamide e non eccessivamente grosso, ciò non toglie che si può preparare anche con la polpa di spigola, di S. Pietro, di luccio, ecc.

Per 2 o 3 persone occorreranno 150 gr. di polpa netta da pelle e spine, un uovo (se fosse un

bell' uovo basta la sola chiara), e 150 gr. di panna sciolta o montata.

Si pesta finissimo nel mortaio di marmo il merluzzo, vi si aggiunge l' uovo, si condisce con sale, un pochino di pepe bianco (occorrendo per malati o bambini si sopprime), ed un pochino di noce mo scata grattata.

Si passa allo staccio e si pone entro una catinella stagnata sul ghiaccio, coperta bene.

Dopo freddato bene il composto, lo si lavora parecchi minuti con un mestolino e gli si incorpora, poco alla volta, la panna.

Il composto, ben maneggiato, dev' essere liscio come un velluto (1) allora lo si pone in uno stampo liscio (o più stampini) unto leggermente di burro nell' interno, e si fa cuocere a bagnomaria con un pochino di cenere calda sul coperchio, ma senza che bolla veh! altrimenti si sciupa ogni cosa.

Dopo cotto si salsa con una salsetta fatta con il brodo ristretto dei cascami del pesce, legato con un po di fecola di patate.

Volendo, in questo composto vi si possono mettere tartufi o funghi triti, ed anche sopra, dopo cotto, al pane di pesce.

Del pesce bollito

Vi sono due metodi per lessare il pesce, cioè ponendolo a cuocere nell' acqua fredda o con acqua bollente.

(1) Bisogna fare attenzione di mischiar bene negli angoli della casseruola perchè non vi rimanga del pesce.

I pesci non superiori ai 500 gr. e quelli grossi in fette sarà bene aggiustarli nel recipiente. ricoprirli d'acqua pura bollente ed aggiungere il sale necessario.

I pesci grossi invece si ricoprono intieramente di acqua fredda, si mette il sale e si pongono sul fuoco.

Tanto nel primo che nel secondo caso non bisogna far bollire forte il pesce, ma al primo accenno si mette in un angolo, e si fa bollire pianissimo fino a completa cottura.

Il pesce in fette, cotto con acqua bollente, è più succulento di quello che deve stare molto tempo al fuoco. Se il pesce bollito è destinato ad essere mangiato freddo, bisogna farlo freddare nella sua bagna.

Cefalo in fette alla gratella

Preparate quel numero di fette di cefalo che vi occorrono e possibilmente tagliate nella parte più grossa dell' animale.

Queste fette debbono essere spesse almeno 1 cm.

Conditele con sale, pepe, olio ed un pochino di origano trito, poi collocatele su una gratella, sotto la quale avrete disposto della bracia.

Voltatele di quando in quando, ed allorchè saranno cotte bene, disponetele su di un piatto, circondatele di patatine arrostite nel forno od altra guarnizione, ed aspergete il pesce di burro liquefatto, nel quale avrete messo un pochino di sale e pepe, un pochino di prezzemolo ed il sugo di mezzo limone.

Il merluzzo

Anche il merluzzo si cucina in tutte le maniere, buono fritto dorato o panato, in bianco, alla livornese, e filetti panati fritti nel burro, ecc.

Il maccarello o sgombro

E' un buon pesce, a condizione però che sia freschissimo, ma siccome *passa* presto, e quando è un pò *passato* irrita maledettamente la lingua e il palato di chi lo mangia, così la miglior cosa è di cuocerlo il più presto possibile e quindi riscaldarlo al momento di mangiarlo, oppure mangiarlo freddo. Si può cuocere fritto, bollito, in umido, arrosto, ecc.

La spigola

Ha diversi nomi: spigola, lupo, branzino ecc.

Le sue carni sono prelibatissime la meno pregiata è quella di Foiano.

Si cuoce bollita, arrosto, al forno ecc.

Una spigola di un kg. esige 20 minuti di cottura.

Spigola alla Venuti

E' un modo semplice e gustoso di cucinare il pesce, e che il buon gustaio signor avv. A. Venuti si dilettava di cucinare sulla spiaggia di Anzio nella stagione dei bagni.

Dopo aver nettata accuratamente la spigola, la poneva su un recipiente adatto ad andare in forno, la ricopriva più tosto abbondantemente di alghe marine bagnate e la poneva in forno.

Di quando in quando vi sgocciolava su un pochino di acqua di mare per non far troppo bruciare le alghe.

Appena cotta la spigola le toglieva la copertura e la metteva in tavola accompagnata da spicchi di limone.

E' semplice e di profumo delizioso.

Triglie alla livornese

Dopo aver nettato bene le triglie, sforbiciatele per tagliarne le pinne c spuntarne la estremità della coda.

Poi triturate un mezzo spicchio d'aglio, mettetelo in un recipiente piuttosto basso, ed in cui le triglie vi possano stare allineate una vicina all'altra, versateci dentro un poco d'olio d'olivo e mettete sul fuoco.

Appena l'aglio è scaldato (badate che dico scaldato e non soffritto), aggiungetegli del pomodoro passato al setaccio (o pomodoro conservato) mettete del sale e pepe, e fate cuocere bene il pomodoro, poi toglietelo dal fuoco, aggiustate in esso le triglie come dissi più innanzi, copritele e fatele stufare adagio. (Se disponete di un forno sarebbe meglio farle cuocere in esso).

Fate attenzioone di non farle scuocere, poi tiratele su, una per una con precauzione, disponetele sopra un piatto e versateci su la salsa, dopo avergli aggiunto una cucchiaiata di prezzemolo tritato.

Con lo stesso sistema potrete fare delle fette di merluzzo, di cefalo, o di altri pesci che si prestano a simile preparazione.

Triglie Marietta

Prendete 3 o 4 belle triglie, nettatele bene, lavatele, e con un paio di forbici mozzategli le pinne e l'estremità della coda, asciugatele bene con un panno e poi ponete un piatto resistente al fuoco con un pezzo di burro della grossezza di una noce ed altrettanto prosciutto grasso e magro tagliato a quadrucci; mettetelo su un pò di bragia o su un fornetto con poco fuoco, fate soffriggere pian piano, quindi introducete nel corpo delle triglie pochi semi di finocchio ed adagiatele nel piatto; mettete sale e pepe e lasciate cuocere. Poi, con garbo, voltatele per farle cuocere anche dall'altro parte.

Mangiatele calde con un poco di sugo di limone.

Sarde in forno

Lavatele bene, togliete la superficie scagliosa delle sarde e conditele in un piatto con olio, sale e pepe.

Aggiustatele in una tiella, seminateci su un trito di aglio e prezzemolo ed un pò di pane grattato, sgocciolate sulla loro superficie ancora qualche goccia d'olio, e cuocetele pochi minuti a forno forte oppure con fuoco sotto e sopra.

Spremeteci su, dopo levate dal fuoco, un pò di sugo di limone e servitele. Si può anche aggiungere

nel metterle nel forno, qualche pezzetto di pomodoro pelato in quà e in là, ma allora non conviene metterci il limone.

Sarde alla Micucci

Spalmate d'olio una tortiera, e su di essa formate uno stratto di fettoline di carciofi bene mondati, condite questo strato con un pò di sale e pepe e ricopritelo con uno strato di sardine a cui avrete tolto la spina e ricomposte come fossero intere.

Collocatele in modo che le code convergano tutte al centro, seminate su del prezzemolo ed un pochino d'olio, quindi formate un secondo strato di carciofi che coprirete con altrettante sardine come si disse più innanzi, condite ancora con altr'olio, sale, pepe, prezzemolo ed un pizzico di pan grattato.

Fate cuocere in forno ed al momento di mangiare spremetegli sopra un pò di limone.

N. B. — Con lo stesso sistema potrete preparare delle alici fresche, ma in tal caso non va levata la spina per non infrangerle troppo.

Sardine fresche marinate

Preparate una marinata di aceto nel seguente modo.

Far bollire mezzo litro di aceto, con una radica gialla mezzana e una cipolla grossa, tagliate ambedue in fette sottili, aggiungete un mazzetto guarnito, uu peperoncino verde o rosso tagliuzzato, ed un cucchiaino di zucchero.

Quando questi ingredienti sono cotti, tuffate nella

marinata le sardine ben nettate, lasciate ben riscaldare, poi ritirate la casseruola dal fuoco prima che il contenuto sorta in ebollizione; lasciarle raffreddare nell'aceto e quando saranno fredde, tirate fuori con garbo la sardine per disporle pulitamente in un piatto tondo con le fette di radica gialla, cipolle e peperoncino accavallate sulla superfice, ricoprirle completamente con la bagna in cui hanno cotto, e servite ben freddo.

Coppiette di sarde alla catanese

Per 3 o 4 persone bastano 350 gr. di sarde, nettatele bene, lavatele più volte in abbondante acqua fresca, e poi togliete ad esse la spina; pestatele poi in un mortaio od anche sul tagliere con grosso coltello, e poi mischiate ad esse un pezzetto di burro grosso come una noce, e lo stesso volume della polpa di mollica di pane tenuta in bagno nell'acqua fresca e poi spremuta.

Condite con un pò di sale, pepe e noce moscata mischiate ben tutto formandone un impasto compatto, il quale poi ultimerete con un pò di prezzemolo trito ed un pizzico di passerina nera, Di questo impasto formatene tante pallottole della grossezza di una grossa noce, friggete queste alcuni momenti nell'olio bollente, e poi aggiustatele in un piatto. Perchè le coppiette riescano più appetitose, si possono far cuocere, dopo fritte, in un tegame cosparse di sugo finto oppure di sugo di pomodoro.

Fate contento lo stomaco
E lo stomaco farà contento voi

Arigusta o Aragosta

Crostaceo molto appetitoso, ma estremamente indigesto: perchè questo gambero marino possa avere tutti i requisiti richiesti dai buongustai, è indispensabile che sia cotto vivo.

Acquistandolo morto, oltre ad avere un cibo scadente, voi potete anche trovarlo immangiabile perchè non sapete da quanto tempo sia morto.

La cottura varia secondo la sua grossezza, ma in genere un'arigusta di mezzo kg. deve bollire almeno un quarto d'ora.

Mettete dunque sul fuoco una casseruola abbastanza grande da potervi immergere il crostaceo; in essa metterete dell'acqua sufficiente a ricoprirlo.

Appena l'acqua bollirà, metteteci una manata di sale e due o tre cucchiai di aceto, poi prendete la arigusta per le corna, immergetela subito nell'acqua in ebollizione e coprite immeditamente la casseruola.

Fate bollire regolandovi su quanto dissi più innanzi, e dopo fatela freddare nello stesso liquido in cui fu cotta, poi con un trinciante la dividerete per metà in tutta la sua lunghezza, togliendone il budello dello sterco che sta nel mezzo, e quel deposito terroso che tiene nello stomaco, guarnitela di prezzemolo e servite da parte della salsa maionese.

Arigusta alla Diavolo

Sciogliete in un piattino una cucchiaiata di senape inglese, un pizzico di pepe bianco, un pezzetto di peperoncino trito insieme ad un trito di prezzemolo

e foglie di origano secco, un cucchiaio di olio, un pò di sale e 60 gr. di burro fuso.

Con tutti questi ingredienti formate una specie di poltiglia liquida.

Venti minuti prima di mangiare, spaccate in tutta la sua lunghezza un'arigusta di media grandezza levatele il budello e la parte arenosa dello stomaco, collocate le due mezze ariguste su una piccola teglia, mettendole con la parte tagliata in aria, versate su di esse (specialmente nelle parti più polpute) il composto preparato, poi ungetele ancora facendovi cader sopra un pochino d'olio, su questo seminate un pò di mollica di pane grattato e fatte cuocere in forno piuttosto forte.

Per un'arigusta di 3 o 400 gr. bastano una dozzina di minuti.

Biancheria
Maglieria
: Coperte :

Cortesi Clienti,

Se le vostre signore non vogliono rinnovare troppo spesso le loro forniture personali, da tavola e da letto, ci onorino di una loro visita.

Industrie Riunite

«Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete»

Via del Tritone 57-58-58ª (Ang. Nazareno)

Insalata d'arigusta alla cuciniera

Fate cuocere per una ventina di minuti una bella arigusta in acqua e sale, fatela raffreddare nell'acqua stessa, poi spolpatela completamente, e tutta la polpa della coda, delle zampe, e dell'interno del crostaceo la tagliuzzerete sotto al coltello riducendola in pezzi non più grossi di un cecio; ciò fatto la metterete in una terrina e le unirete quattro o cinque uova sode, tagliate alla stessa maniera, condirete con olio, aceto, sale, mostarda, pepe e prezzemolo trito.

Aggiustate questa insalata in una piccola insalatiera, formandone con un cucchiaio una specie di cupolino schiacciato nel mezzo.

Circondate l'arigusta con piccoli spicchi di cuori di cappuccina, e seminate sulla superfice un poco di piccoli capperi.

Arigusta alla ghiottona

Cuocete, come di consueto, una bella arigusta facendola bollire circa venti minuti in acqua e sale, in cui avrete posto sedano, prezzemolo, cipolla, e qualche cucchiaio di aceto.

Quando l'arigusta sarà cotta, staccatela dal guscio e tagliatela in fette rotonde di un centimetro di spessore, spolverizzate su queste fette un pochino di sale, pepe, noce moscata, (quest'ultima in microscopica dose) e prezzemolo trito.

Sbattete un paio d'uova insieme ad un pochino di burro squagliato, intingete, uno alla volta i pezzi di arigusta nell'uovo, poi passateli nel pangrattato,

collocateli in un tegame basso, spalmato nel fondo abbondantemente di burro, e fateli friggere di bel colore da ambo le parti.

Intanto avrete preparato dei crostini di pane fritti della stessa sagoma e grandezza delle fette di arigusta, e questi li appoggerete in un piatto, distesi in una sola fila, e su ogni crostino collocherete una fetta di arigusta.

Quando tutte le fette saranno a posto, verserete su di esse un ettogrammo di burro di alici ben caldo.

N. B. — Per fare il burro di alici laverete bene, spinerete e triturerete due o tre di queste, le farete squagliare, ossia soffriggere un poco nel burro, unendovi, all'ultimo momento, un pizzico di pepe, mezzo limone spremuto ed un cucchiaio di prezzemolo trito.

Modo di utilizzare il pesce avanzato

Pesce grattinato alla besciamella

Se avete un poco di pesce bollito o arrosto avanzato, privatelo delle spine e della pelle, e tagliatelo in grossi dadi.

Frattanto preparate una salsa besciamella ben gustosa, ed alla quale avrete unito un paio di tuorli d'uovo e un cucchiaio di parmiggiano, mettete giù il pesce, finite con un po' di prezzemolo trito e mettete questo composto in un piatto di metallo o di terra che resista al fuoco, precedentemente unto di burro.

Coprite il pesce con uno strato della detta salsa che avrete lasciata in disparte, cospargete di pane grattuggiato ed un pochino di parmiggiano.

Con un piccolo pennello di penne o altro, fate cadere sopra il tutto un pochino di burro sciolto e mettete a ben rosolare in un forno, o sotto un forno in ferro, detto da campagna, munito sufficientemente al di sopra con carbone di legna bene acceso.

Conchiglie di pesce

Avendo del pesce o delle araguste avanzate si scelgono i pezzi di polpa senza pellicole, nè spine, si triturano e vi si aggiungono dei pezzi di funghi cotti tagliuzzati (od anche tartufi, avendone) e prezzemolo trito.

Si prepara una besciamella (vedi: *Salse*), nella quale si aggiunge un po' di noce moscata e pepe. Si lascia cuocere alcuni minuti, poi vi si aggiunge il pesce, i funghi ed il prezzemolo trito.

Con questo composto si riempiono delle conchiglie ungendole prima leggermente di burro, si pareggia bene la superficie del composto con la lama d'un coltello, quindi gli si semina su del pane grattato e su questo si sgocciola del burro liquefatto (poco e dapertutto), poi si adagiano su una teglia, fermandole sotto con un pochino di cenere, e si pongono alcuni minuti nel forno, finchè la superficie formi una crosticina color d'oro.

Fate contento lo stomaco
E lo stomaco farà contento voi

Seppie e polipi

Le seppie contengono, come i calamai, una piccola borsetta di umor nero, la quale va tolta nel nettarle; oltre a ciò esse hanno sotto la testa un altro deposito più abbondante di umor giallo scuro, il quale invece è buonissimo a cucinarsi, nel solo caso però, che debba farsi in umido.

Ecco il modo di cucinarle:

Dopo aver nettate e tagliate in listarelle le seppie, prendete un tegame, metteteci qualche cucchiaiata d'olio, una buona cipolla, ed uno spicchio d'aglio tagliuzzati.

Quando questo soffritto comincia a diventar biondo metteteci un pochino di conserva nera diluita o di pomodoro (ma dev'essere ben rosolato perchè il sugo, delle seppie non dev'essere molto liquido) e fatela cuocere per qualche minuto.

Aggiungete poi le seppie, condite con sale e pepe e fatele insaporire sempre dimenando con un mestolo, bagnatele poi con un buon bicchiere e più di acqua, mezzo bicchiere di vino bianco e fatele cuocere.

Il tempo della cottura non può precisarsi variando a seconda della grossezza e freschezza delle seppie.

Venuto il momento di mangiarle, toglietegli un po' dell'olio che vi sarà a galla, e se la salsa fosse troppo liquida la farete restringere sul fuoco, viceversa poi se fosse troppo densa (ciò che più spesso avviene), la diluirete un poco,

N. B. — I polipi in umido si preparano nello stesso modo.

Polipo di scoglio bollito

Il polipo di scoglio si distingue dagli altri, perchè sulle branchie tiene due file di ventose, specie di occhielli, mentre gli altri ne hanno una.

Oltre a ciò; quelli di scoglio non hanno il difetto di odorare di muschio.

I napoletani ne sono ghiottissimi.

Ecco il modo di bollirli alla *Luciana*, cioè all'uso dei venditori napolitani di Santa Lucia.

Nettate bene il polipo delle interiora e della pelle, toglietegli gli occhi, ponetelo in una pignatta grande o altro recipiente simile ricoperto abbondantemente di acqua bollente e sufficiente sale (1).

Coprite e ponetelo su fuoco moderato perchè bolla con calma e quasi impercettibilmente.

Dopo un po' di tempo cominciate ad osservarlo e pungerlo per sapere quando è cotto.

Appena cotto si mette senz'acqua, ma così caldo e intiero in un piatto, e si mangia con olio, limone e pepe.

Maionese di pesce

(Vedi nell'indice : *Maionesa di pollo*)

Crocchette di pesce

Si prende un pezzo di merluzzo, o di palombo, o di altro pesce ben spinato e spellato, si fa cuocere al tegame con un po' di burro e sale, poi quando

(1) Se vi trovaste nella possibilità di adoperare metà acqua di mare e metà acqua dolce, tanto meglio.

è freddo, si tagliuzza minutamente, si finisce con l'aggiunta della besciamella come si è detto più innanzi.

N. B. — Si possono preparare queste crocchette con pesce o aragusta cotte avanzate, e si possono arricchire con funghi triti, o prezzemolo, o tartufi ecc.

Polipo di scoglio affogato

Nettate e lavate un polipo come si disse per il polipo bollito, poi mettete in una pignatta in cui vada quasi giusto, e conditelo con un po' d'olio, un pezzo di peperoncino, uno spicchio d'aglio, prezzemolo trito, e qualche pezzetto di pomodoro.

Si chiude la pignatta col suo coperchio si otturano gli interstizi del coperchio con un pò di pasta molle fatta con uova e farina e si fa cuocere così il polito chiuso ermeticamente per 2 ore od anche più (secondo la grossezza) su fuoco moderato o fra la bracia od in forno.

Dopo si apre la pignatta e si rovescia il polipo col suo intigolo in un piatto concavo e si serve caldissimo.

Calamaretti al forno

Prendete dei calamaretti *dalla penna*, di eguale grandezza, e possibilmente di quelli mezzani, togliete loro la penna, ma senza spaccarli, levate loro anche gli occhi e i tentacoli lunghi, lasciandogli tutto il rimanente.

Triturate i tentacoli tolti unitamente ad un spicchio d'aglio, un pò di origano e prezzemolo ; dopo

triturati unite loro almeno otto volte lo stesso volume di pan grattato.

Condite questo ripieno con olio, sale e pepe, e con esso riempite il vuoto dei calamari.

Chiudete questi con 2 o 3 punti di filo bianco, o con un stecchino acuminato, che poi toglierete dopo cotti i calamai.

Aggiustateli in una tortiera, aspergeteli leggermente di sale ed olio, e fateli cuocere in forno. Serviteli contornati di spicchi di limone.

N. B. — Si possono anche arrostire sulla gratella.

Ogni sorta di stampi, utensili, ecc. indicati nelle ricette di questa rivista trovansi presso la rinomata

DITTA FORTUNATO SELVI

Rameria fondata nel 1791 - Telefono 61-163 —
NEGOZI: Via Francesco Crispi, 33 - Via Ripetta, 218

Assortimento di tutte specie di stampi per pasticceria e gelateria in ferro e in rame

N. B. — Nei suddetti negozi si stagna rame e ferro con *stagno vergine* — Si eseguisce qualunque lavoro in rame, e si fanno riparazioni.

Capitonno arrosto

Dopo aver spellato bene, lavato, sventrato, e tolta la testa ad un bel capitonno, si taglia in pezzi di 6 o 7 centimetri, si condisce in piatto con olio, sale, pepe, foglie di lauro e limone spremuto.

Si mischia bene e si lascia stare così in marinaggio per un paio d'ore, quindi si taglia un cantoncino da una pagnotta e s'infilza in uno spiedo ed appresso a questo s'infilzano i pezzi di capitonno alternandoli con una foglia di lauro, fino a completare la filza, chiudendola poi con un altro cantoncino di pane.

Se il capitonno sarà grosso, meglio dividerlo in due spiedi.

A questo punto se avete una spidiera, l'operazione sarà molto semplificata, in caso diverso poggiate lo spiedo su uno strato di bracia per farlo cuocere adagio, girandolo spesso.

Quanto il capitonno comincia a sgocciolare, si tira fuori dal fuoco, gli si spolvera su del pan grattato e poi si rimette a cuocere.

Questa operazione va ripetuta due o tre volte durante la cottura.

Fate che il capitonno sia cotto bene e di un bel color d'oro, poscia adagiatelo su un piatto, guarnitelo di spicchi di limone e mangiatelo molto caldo. L'operazione della cottura richiede molta pazienza ed assiduità.

Ciriole con piselli

Chiamansi *ciriole* le anguille del Tevere le quali sono di carne delicatissima e niente affatto indigeste.

Ciò non toglie che si possa preparare il medesimo piatto con tutte le altre specie di anguille più o meno grosse. Le ciriole non vanno spellate, perchè la loro pelle è estremamente fina e tenerissima. Però si sventrano e si lavano bene, poi gli si mozza il capo e si tagliano in pezzi di 5 o 6 centimetri.

Per un chilo di anguille, si mette un tegame sul fuoco con entro un poco d'olio, un pezzetto di aglio trito e 5 o 6 cipolle novelle tagliuzzate, e quando la cipolla avrà preso un bel colore biondo gettateci dentro le ciriole, condite con sale e pepe; fatele insaporire alquanto, poi aggiungete mezzo bicchiere di vin bianco secco ed un po' di salsa di pomodoro alquanto diluita, (quella nera è preferibile), coprite e dopo pochi minuti eggiungete 500 gr. di piselli sgranati, e se vedeste che l'intingolo è troppo ristretto aggiungete un poco d'acqua e fate finir di cuocere.

Naturalmente sta al criterio di chi cucina il comprendere che se le anguille son grosse e per conseguenza più lunghe a cuocersi, bisogna attendere di più a mettere i piselli.

Come anche, secondo la tenerezza di questi ultimi, conviene regolarsi a metterli nel tegame prima o dopo. Sono tutte modalità che non si possono precisare per iscritto.

Pesce marinato o carpionato

(Fritto o arrostito)

Per un chilo di pesce fritto, sufficiente a 6 persone, preparate il seguente marinaggio:

Versate in una casseruola la quantità sufficiente

di aceto, bastante a ricoprire il pesce, ed in esso metterete un cucchiaio di zucchero, 5 o 6 foglie di salvia, una manata di pinocchi ed una di passerina (uva di Smirne).

Aggiungete ancora 3 o 4 spicchi di aglio, sbucciati e tagliati per metà.

Fate bollire l'aceto con i suoi ingredienti e versatelo così bollente sul pesce fritto che avrete precedentemente aggiustato in un tegame di terraglia od altro recipiente della stessa specie; scopritelo, lasciatelo così per qualche giorno, e servitelo col suo intingolo, sopprimendo però una parte di liquido, perchè sarebbe troppo.

Tinche fritte in carpione

Piccole o grosse la preparazione è identica.

Raschiate e squamate sollecitamente 6 tinche di 150 gr. l'una per toglier loro le poche squame che posseggono, tuffarle in acqua fresca per lavarle bene, fenderle dalla parte del ventre, in tutta la loro lunghezza, ma senza dividerle completamente. Vuotarle, lavarle di nuovo, ed asciugarle in una salvietta. Dopo collocarle in un piatto concavo, ed inaffiarle con un poco di latte, tanto quanto basta per inumidirle affinchè raccolgano la farina.

Condirle con sale e pepe, infarinarle leggermente e friggerle in olio bollente, cioè a dire di non tuffarle nella padella se non quando dall'olio che in esse è contennto non si sprigioni una specie di fumo, segno che l'olio ha raggiunto il necessario grado di calore.

Ritirate le tinche quando, oltre ad essere cotte, avranno raggiunto un bel colore d'oro.

Il tempo di cottura non si può precisare, poichè dipende dalla grossezza delle tinche.

E' necessario — perchè la frittura riesca bene — di non friggere tanto pesce alla volta.

Intanto avrete preparato un soffritto con un pò d'olio, 2 o 3 spicchi di aglio, ed abbondante cipolla tagliata in listarelle sottili. Quando la cipolla comincerà a colorirsi, aggiungete un pò di sale, pochi pezzetti di peperoncino rosso, alcune foglie di salvia, un quarto di litro di buon aceto, 3 cucchiai d'acqua, ed un cucchiaio scarso di zucchero. Al primo bollore, versate ogni cosa sulle tinche fritte che avrete poste in un piatto concavo, coprite e dopo 12 ore potete adoperarle. Si conservano bene parecchi giorni.

Tonno sott'olio in salsa
alla Bolognese

Un pezzo di ventresca di Tonno sott'olio di 350 gr. o poco più, lavatelo in acqua tiepida. Preparate nel contempo un battuto finissimo composto di una cipollina, mezzo spicchio d'aglio, un ramoscello tenero di sedano, una piccolissima radica gialla ed un poco di prezzemolo.

Fate crogiolare ossia soffriggere il tonno con 60 gr. di burro, poi aggiungete il battuto. Bagnate quindi con un bicchiere di vino bianco asciutto, lasciatelo alquanto evaporare, aggiungendo, tuttavia, un poco d'acqua onde avere una quantità sufficiente di salsa. Tagliate poi il tonno a fette sottili, adagiatelo in piatto concavo resistente al forno, intercalan-

dolo colla sua salsa — *non passata* — e cospargendolo di burro liquefatto. Due minuti in forno ed è fatto.

Ragù di tonno fresco alla siciliana

Un Kg. di tonno di un sol pezzo. Fate ad esso ed a relativa distanza dieci incisioni profonde, in ognuna delle quali introdurrete una bella foglia di menta fresca nella quale avrete avviluppato un pò di sale e pepe.

Condite anche il pezzo di tonno, infarinatelo, e friggetelo in una padella con dell' olio, e per pochi minuti, rivoltandolo finchè prenda colore.

Dopo ciò mettete in una casseruola l'olio rimasto nella padella, insieme a due cipolle fettate, un pochino d'aglio ed il tonno, fate soffriggere bene sul fuoco e quando è rosolato aggiungete una scatolina di conserva di pomodoro da 4 etti (oppure del pomodoro fresco passato allo staccio), oltre un ettogr. di conserva nera diluita in antecedenza con un poco d' acqua calda. Continuate a far rosolare per altri pochi minuti, sempre rivoltando il tonno, e quindi allungate l'intingolo con un bicchiere di acqua e coprite la casseruola.

Appena il tonno sarà cotto, (e per questo non ci vorranno più di 20 minuti) toglietelo tosto dalla cusseruola e passate il sugo allo staccio. Affettate regolarmente il tonno e cospargetelo con un po' di sugo.

Il restante di questo si serba, in Sicilia, per condire maccheroni facendo cuocervi insieme anche un un poco di piselli.

Tonno fresco al verde

Mettete per un' ora in acqua fresca 800 gr, di tonno, poi asciugatelo e tagliatelo a fettine spesse mezzo centimetro, infarinatelo, friggetele con olio e tenetele in caldo; intanto fate un soffritto con mezzo bicchiere d' olio ed una cipolla trita, quando la cipolla sarà colorita, aggiungete una buona cucchiaiata di spinaci tritati ben fini, uno spicchio d' aglio ed una buona cucchiaiata di prezzemolo, il tutto ben trito; unite a soffritto che bagnerete con un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, e fate cuocere, disponete le fette di tonno fritte in un tegame, una fetta vicina all' altra, versateci sopra il soffritto, e fatele cuocere ancora per un quarto d' ora; in fine rivoltatele, mettetele nel vassoio e versategli sopra la salsa.

Involtini di tonno fresco

Prendete 700 gr. di tonno fresco, tenetelo un'ora nell'acqua fresca, poi asciugatelo, tagliatene 10 fettine che spianerete sottili per quanto è possibile in forma quadrilunga, il restante del tonno tritatelo finissimo aggiungendovi il volume di 2 uova, di midolla di pane prima inzuppata nell' acqua e poi strizzata, condite con sale e pepe, una cucchiaiata di formaggio grattato, un po' di prezzemolo trito con uno spicchio d'aglio ed un uovo intiero, impastate tutto.

Cio fatto, tagliuzzate un uovo sodo, unitelo al pesto e dividete questo in parti uguali sulle fettine

di tonno spianate, avvolgetele esattamente formandone tanti rotoli chiusi all' estremità ponete questi involtini in un tegame in cui avrete posto qualche cucchiaio d'olio caldo, poneteli con la parte chiusa al disotto, bagnateli con una leggerissima salsa di pomodoro e fateli cuocere per mezz' ora, mandateli in tavola con una guarnizione di *purèe* di patate.

Pesce spada alla marinara

Due belle fette di pesce spada, di 350 gr. l'una, tagliate preferibilmente dalla cosidetta ventresca perchè è il taglio più gustoso e più delicato, ponetele in acqua fresca abbondante, e frattanto preparate la seguente salsa:

Fate rosolare 4 spicchi d'aglio intieri in mezzo bicchiere d' olio, appena imbionditi, gettateli via e ponete nell' olio bollente 4 acciughe spinate, lavate e triturate, un cucchiaio di prezzemolo tagliuzzato, e due cucchiai di salsa di pomodoro. Bagnate con un bicchiere di vin bianco secco, e ponete all'angolo del fornello.

Asciugate il pesce, ponetelo nella salsa, gustate di sale e pepe, e dopo una buona mezz' ora di cottura ponete in un piatto concavo il pesce con tutta la sua salsa. A questo piatto vi si addice molto bene un contorno di patatine lesse.

Coppa di pesce ad uso galantina

Il pesce da adoperarsi di preferenza è quello di qualità più compatta e gommosa, come ad esempio il cefalo, l'anguilla grossa (questa sopratutto), il martino, il rombo, e simili.

La quantità occorrente di polpa, (spellata e spinata bene) è di circa kg. 1,200 composta per metà di grossa anguilla e l' altra metà di uno o più specie dei sunnominati pesci. Si taglia tutta questa polpa in grossi dadi, si pone in un piatto concavo e si condisce bene con sale, pepe, qualche goccia di limone, spezie in polvere (un cucchiaino scarso) ed un bicchierino di cognac. Dopo ciò si aggiunge alla massa qualche cetriolino sottaceto tagliato in grossi pezzi.

Quando il composto sarà stato una mezz'ora in marinaggio si forma con esso una o due galantinelle. Per maggior facilità è preferibile farne due ; a tal uopo o preparate due piccoli sacchetti di velato o mussolo, oppure due pezze abbastanza grandi per avvolgere le due metà del composto.

Bisogna avvolgere questo strettamente e bene assicurato alle estremità con forti legature di spago dandogli nello stesso tempo la forma di un coteghino corto.

Ciò fatto si pongono le due piccole galantine in una casseruola, si ricoprono con i cascami del pesce che avete adoperato, vi si aggiunge qualche pezzo di erbaggio, come sedano, radiche gialle, poca cipolla, gambi di prezzemolo, un ramoscello di timo, due chiodi di garofani ed alcuni chicchi di pepe e poco sale. Sciogliete in tre quintini circa d' acqua calda 4 *Dadi Maggi* e 16 foglie di gelatina e versatela sulle galantine, Coprite e ponete a bollire pian piano per circa 20 minuti.

Poi il brodo si chiarifica con l'uovo, e si fa gelare per guarnire la coppa quando sarà fredda e fettata.

Pesce spada sulla gratella

Sei fette di pesce spada (il miglior pezzo è la ventresca) da circa 150 gr. l'una ; mettetele in acqua fresca e lasciatele per un'ora, quindi toglietele dall'acqua e mettetele in marinata con olio, limone, sale e pepe, e tenetele in un posto fresco.

Quando è quasi l' ora del pranzo, asciugatele, spolverizzatele di farina, immergetele nell'olio in cui avrete mischiato metà di burro appena fuso, quindi nel pane grattato, pressatele bene con la mano acciocchè il pane resti bene attaccato : fatele colare sopra qualche goccia di olio e mettetele sulla gratella calda e preventivamente unta, fatele cuocere su fuoco moderato, e quando sono colorite da una parte, rivoltatele e fatele colorire dall' altra.

Tinchette alla cappuccina

Dopo lavate e squamate si spaccano per metà, e se ne toglie la testa e, possibilmente, tutte le spine.

Condiscile con sale, pepe, olio e limone, ed aggiustale in un piatto o tortiera di rame. Tritura uno spicchio d'aglio, del prezzemolo ed un po' di regamo, unisci tutto ciò in un buon pugno di pane grattato, aggiungi a questo un pochino di olio e semina il composto sulla superficie del pesce. Fa cuocere in forno, oppure con fuoco sotto e sopra e servi caldo insieme a dei spicchi di limone.

DEL BACCALA'

Baccalà dorato o alla pastella

Si prepara in più modi: cioè si può friggere a crudo o dopo prolessato.

Il baccalà dev'essere dissalato, tolta la pelle (oppure squamata accuratamente) e tolte, il più possibile, le spine.

A crudo si taglia a pezzi o s'infarina soltanto e si bagna coll'acqua, o s'infarina e si passa all'uovo, oppure s'intinge in una pastella ben liquida.

A cotto si taglia in pezzetti, si fa appena prolessare, quindi si fa asciugare sopra un panno, s' infarina e si passa all'uovo, oppure si immerge nella pastella. Va con sè che quello preparato a crudo esige molto più cottura.

Baccalà in guazzetto

Prima si taglia il baccalà in pezzi quadrati, ma non tanto grossi, poi si lava in acqua pulita e lo si mette a sgocciolare in un cribbio.

Ciò fatto, si prende un recipiente più largo che alto, in cui il baccalà vi possa stare comodamente e vi si mette dentro un po' d'olio, qualche cipolla tagliata in fettoline traversali, nonchè uno spicchio di aglio trito.

Si fa soffriggere a fuoco debole tutto ciò, e poi vi si aggiunge o qualche pomodoro in pezzi, senza

pelle e senza semi, oppure qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro, od anche un po' di conserva nera sciolta, e dopo che questa sarà sciolta insieme con le cipolle, gettateci dentro i pezzi di baccalà, mischiateli un momento tra la salsa operando con un mestolino ma con garbo per non farli rompere, poi bagnate con un po' d'acqua, aggiungete del prezzemolo trito, una manata di pignoli e di sultanina ben mondati, coprite il recipiente e fate cuocere piano piano almeno per una mezz'ora.

Baccalà alla veneziana

Soffriggete delle cipolle tagliate in filettini in un tegame con un po' d'olio, aggiungete dei peperoni tagliati in dadolini, un po' d'aglio e di prezzemolo trito, dei capperi, olive e acciughe tuto ben fino.

Dopo rosolato mettete 3 cucchiai di pomodoro e del pepe, fino, in ultimo aggiungete il baccalà tagliato a pezzi quadrati e privo di spine, fatelo cuocere per un quarto d'ora diluendo con un poco di acqua tanto da formare una salsa ben gustata, e scodellate dopo alcuni minuti.

Baccalà con i peperoni alla romana

(Per 5 o 6 persone)

Prendete 7 od 800 gr. di buon baccalà tenuto in acqua, tanto da essere nè troppo salato, nè insipido,

Raschiatelo bene dalla parte della pelle in maniera di toglierne bene le squame che vi stanno aderenti spuntategli le pinne e tagliatelo in pezzi regolari di 3 o 4 centim., procurando di togliere quante spine sarà possibile.

Ciò fatto risciacquatelo nuovamente in acqua fresca ed asciugatelo sopra un panno.

Quì vi sono due vie da seguire: si può lasciare il baccalà così come si trova, per cuocerlo a suo tempo nell' intingolo che vado a descrivere, oppure si può infarinare e friggerlo nell' olio, prima di aggiungerlo nell' intingolo stesso.

Dal punto di vista dell' economia di danaro e di tempo, il primo modo è preferibile; certo è però che friggendolo riesce anche più gustoso.

Preparate intanto 8 o 10 belli peperoni, di quei gialli, erti e polputi; abbrustoliteli su un fuoco vivace, spellateli, togliete loro i semi ed il torsolo, lavateli, asciugateli e tagliateli in pezzi non troppo grossi.

Ciò fatto metterete un decilitro abbondante di olio di olivo in un tegame, e due o tre cipolle tagliate in fette, fate soffriggere a fuoco lento e frattanto preparate 600 gr. di pomodoro sbucciati, senza semi e senza torsoli e tagliati in pezzetti.

Quando la cipolla sarà diventata di color biondo aggiungete i pomodori pelati, oppure del pomodoro passato allo staccio, e fate cuocere fino a che sputano d' olio, a tal punto metteteli i peperoni e condite giusto con un po' di sale e pepe.

Se vi accorgeste che il sugo fosse troppo denso lo diluirete con un po' d' acqua.

A metà cottura dei peperoni aggiungete un pugno di prezzemolo tagliuzzato; ad infine mettete il baccalà. Coprite, fate stufare a dovere, gustate se sta

bene di salsa e quindi mettetelo in tavola. Il baccalà così confezionato è buonissimo anche freddo.

Lo stoccafisso

E' la specie più ricercata del merluzzo; questa specie che non esiste nei nostri mari, viene abbondantemente pescato lungo la costa della Norvegia ed in altre località adiacenti.

La differenza fra lo stoccafisso ed il baccalà è che il primo è semplicemente seccato a l'altro salato e seccato.

Lo stoccafisso si cucina su per giù come il baccalà, con la sola differenza che deve cuocere e stare più lungamente in bagno.

Lumache di vigna alla romana

Bisogna scegliere preferibilmente quelle lumache mezzanelle bianche, dette volgarmente *monichelle*.

Si lasciano 2 o 3 giorni in un canestro coperto, e senza farle mangiare, poi si lavano più volte in molta acqua e aceto, rimuovendole continuamente per fare ad esse emettere tutto l'umore vischioso.

Ciò fatto, si pongono in un caldaio con acqua fresca ed un pò di sale, e si colloca il caldaio sul fuoco; man mano che l'acqua s'intiepidisce le lumache cacciano fuori la testa, allora bisogna soffiare sotto il caldaio per accellerare il calore onde possano morire prima di aver tempo di ritirarsi nel guscio. Schiumatele a lasciatele bollire più di mezza

ora, quindi scolatele e risciacquatele nuovamente, per poi rovesciarle in una scola-maccheroni.

Intanto avrete preparato un tegame abbastanza ampio da contenerle, in esso metterete un pisto composto di aglio, alici, prezzemolo, mentuccia selvatica ed un pezzetto di peperoncino, oltre qualche cucchiaiata di olio fino.

Fate rosolare il pisto, quindi aggiungetegli una discreta quantità di pomodoro in pezzetti, senza pellicole e senza semenze. Condite con un po' di sale e fate cuocere ed insaporire bene il pomodoro col pisto: per ottener ciò occorre almeno una buona mezz'ora di cottura.

A tal punto si mettono le lumache nel tegame e si lasciano insaporire coperte, rimuovendole e mischiandole di quando in quando, vi si aggiunge poi un po' d'acqua e si lasciano cuocere un'altr'ora.

INDUSTRIE RIUNITE
Via del Tritone, 58 - «Produciamo noi stessi Confrontate e comprerete»
Qualunque Articolo di
MAGLIERIA
DA NOI

SALSE E SUGHI

Sugo economico detto: *Sugo finto*

Prendete due belle cipolle vecchie (o tre se sono mezzane) e tagliatele piuttosto fine; prendete una radica gialla bella grossa, lavatela bene e tagliatela in fette trasversali di mezzo centimetro, un pezzo di costa di sedano tagliato come la radica, uno spicchio d'aglio, qualche gambo di prezzemolo, un poco di maggiarana (persa) e un pizzico di funghi secchi.

Quando avrete preparato tutto ciò, prendete 60 gr. di prosciutto grasso e magro, fatene un bel battuto e mettetelo in una casseruola mezzana con un cucchiaio di strutto, facendo soffriggere bene; mettete quindi tutto quello che avete tagliato prima, sale, pepe, e due chiodi di garofani, fate cuocere agitando continuamente fino a completa cottura, che deve essere di color d'oro scuro, ma non bruciato, altrimenti prende un sapore disgustoso; allora si mette un poco di vino (se ne avete) altrimenti si fa senza.

Intanto avrete preparato un chilogrammo di pomodori, bene lavati, spaccati, levati i semi e tagliati in pezzi, (se trattasi però di pomodoro detti a *fiaschetti* allora basterà lavarli e infrangerli), si mettono nella casseruola e si lasciano cuocere fintantochè si vede che sputano il grasso, allora si aggiunge un poco di acqua calda (o brodo se ne avete), si fa bollire ancora pochi minuti, indi si leva dal fuoco e si passa allo staccio, premendo forte per fare passar tutto.

Se il sugo riesce troppo denso lo si allunga con brodo o con acqua, si fa alzare un bollore e poi si tira indietro fino al momento di adoperarlo.

In mancanza di pomodori freschi si può adoperare un mezzo litro di pomodoro in scatola o un paio di once di conserva rossa in barile.

Si può adoperare burro invece di grasso, e questo sugo viene gustosissimo se pure fatto con olio.

Esso è adatto per condire maccheroni, gnocchi, trippa, polpette, intingoli di carni avanzate, uova uso trippa, ecc.

N. B. — La riuscita di questo sugo dipende dalla buona cottura della cipolla.

Salsa spagnola alla casalinga

Mettete 60 grammi di burro in una casseruola non tanto piccola, farlo liquefare ed aggiungervi 60 gr. di prosciutto crudo triturato; far soffriggere ed unirgli una cipolla, una radica gialla ed un pezzo di sedano il tutto triturato, più un pizzico di funghi secchi, mezza foglia di lauro, un ramoscello di timo, due chiodi di garofano, ed alcuni chicchi di pepe.

Fate rosolare tutto insieme finchè avrà preso un color biondo scuro e poi unitegli 50 gr. di farina. Mischiate bene e fate continuare a cuocere adagio adagio, su fuoco leggero finchè la farina avrà preso un bel colore rossastro carico. A tal punto bagnate con un quintino di vino bianco secco, e due o tre bicchieri di brodo senza sale, o in mancanza, acqua. Ponete la casseruola sul fuoco, sempre rimestando con una cucchiaia di legno onde la farina si disciolga bene, e non faccia grumi.

Quando la salsa bollirà collocate la casseruola in un angolo del fornello, acciocchè bolla pian piano

da un solo lato, e toglierle così man mano tutto il grasso e le impurità che vengono a galla.

Dopo un'ora e più di epurazioni, passate la salsa a traverso uno staccino, entro un saltiere, ovverosia tegame di rame, il quale collocherete in pieno fornello per far restringere la salsa (sempre rimuovendola perchè non si attacchi) fino al punto di densità che si desidera.

Allora si pone in un piccolo recipiente coperto e se occorre presto, si tiene in caldo al bagnomaria.

Qualora occorresse far ripieno di timballi o di pasticci, si fa restringere moltissimo ed allora vi si mischia l'intingolo di regaglie (già cotto e bene asciutto) o altro ripieno destinato.

CUOCHI e
MASSAIE
Troverete il vostro tornaconto
nel fornirvi alla **Grande**
MACELLERIA FEROCI
in Piazza della Maddalena

Il Sugo alla Siciliana

E' questo sugo il prediletto condimento e la salsa della cucina isolana, tanto pregiato e di una larghissima applicazione. La sua particolare bontà e la non comune perizia per confezionarlo lo rendono degno di stare fra le grandi salse del ricettario folkloristico. Con 200 gr. di burro e 200 gr. di prosciutto, fate rosolare a buon fuoco, in casseruola mezzo kg. di cipolle, un quarto di kg. di carote ed il bianco di un sedano; aggiungete, un chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio, un kg. di testa di filetto di bue (1), ed un paio di kg. di rifilature di bue e di vitello (2); bagnate un po' per volta con una buona bottiglia di vino forte Etna, od altro vino rosso generoso, distaccate di continuo con un mestolo, ed infine versateci dentro 200 gr. di conserva scura di pomodoro (per attenersi all'usanza del paese) od altra buona conserva che avete previamente diluita in acqua o brodo e passata al fuoco per toglierne l'acredine. Private dell'acqua e dei semi un kg. di pomodori freschi ed uniteli al resto, amalgamate in un seguito di cottura il tutto e quindi riempite di brodo (3) la casseruola; tirate sul lato del fornello facendo bollire lentamente, schiumate, sgrassate. Arrivata la carne a completa cottura, ritirate il pezzo di filetto (col quale condirete i maccheroni

---

(1) In Roma chiamasi capolombo.

(2) Naturalmente ognuno baserà le dosi secondo il numero delle persone e secondo... la propria saccoccia.

(3) Si capisce che non avendo brodo si adopera acqua.

(4) Per uso famiglia basta passarlo nel setaccio.

alla siciliana come dirò) e passate al sugo con i ritagli di carne ed ogni altro ingrediente al setaccio, quindi alla stamigna (4). Riponete di nuovo al fuoco per restringere il sugo sino alla densità di salsa.

Salsa al burro con capperi

Mettete in un casseruolino 100 gr. di burro con 80 gr. di farina, mischiate bene con un mestolo (ma fuori del fuoco) per formare un solo impasto.

Aggiungete un bicchiere di acqua (cioè un quintino scarso) sale, pepe, ed un po' di noce moscata.

Mettete sul fuoco, sempre mischiando sollecitamente perchè venga liscia, e nel momento che accenna a bollire (badate però a non farla bollire) levatela dal fuoco, mischiateci un po' di sugo di limone, una mezza manata di capperi spremuti e servite. Questa salsa è adatta anche per pesce bollito.

Salsa piccante calda

Fate rosolare in un casseruolino 80 gr. di prosciutto magro tagliato in quadrettini, ed un pochino di cipolla triturata fina, aggiungete qualche gambo di prezzemolo ed un po' di sedano anche triturato, uno o due chiodi di garofano, un cucchiaino di pepe in granelli, mezza foglia di lauro e mezzo spicchio d'aglio. Bagnate il tutto con più di mezzo bicchiere di aceto, coprite la casseruola e fate bollire finchè ristretto a metà.

Mettete poi in un altro casseruolino un decilitro

di sostanza di carne, od — in mancanza — un decilitro di brodo od anche acqua in cui avrete posto una buona cucchiaiata di *Liebig*, fate bollire e poi addensate questo liquido con un pochino di fecola di patate diluita a freddo in un poco d' acqua, mettendone man mano nel sugo quella quantità occorrente per addensarlo.

Ciò fatto tirate indietro il casseruolino, versate nella salsa l' aceto bollito, passandolo a traverso un pannolino, mischiate bene, aggiungete un cucchiaino di mostarda francese (volendo se ne può fare a meno di questa) e qualche cucchiaiata di capperi spremuti, nonchè qualche cucchiaiata di cetrioli in aceto tagliati in fette.

Questa salsa si tiene in caldo e serve per accompagnare carni, lingua scarlatta, testina di vitella bollita, ecc. Il pepe deve predominare in questa salsa.

Salsa provenzale

Mettete in una catinella un po' di cipolla trita-rata molto fina, ben lavata e spremuta, fare altrettanto con una quantità simile di prezzemolo ed altrettanto ancora con cerfoglio.

Aggiungete una buona cucchiaiata di mostarda *(moutarde diaphane á l' estragon)*, una manata di capperi e filetti di peperoni sott' aceto, un po' d'olio e aceto, sale e pepe. Mischiate bene ogni cosa, e servite in una salsiera insieme alla carne.

Non può esservi salute
ove non è curata la buona cucina.

Salsa maionese

Per preparare una salsa maionese ed essere certi della riuscita, occorrono le seguenti condizioni essenzialissime:

1. - Adoperare dell' eccellente olio di olivo, e preferibilmente di qualità poco grassa. Deve essere buono di gusto, perchè un olio poco buono renderebbe addirittura immangiabile la salsa, ed un olio troppo grasso la disporrebbe a dissolversi e disunirsi dall' uovo.

2. — Che l'olio che si adopera non dev'essere congelato. In tal caso bisogna farlo liquefare bene al bagnomaria e poi farlo raffreddare bene.

3. — Cominciare l' operazione adagio adagio e non affrettarla se non quando si è sicuri di vederla bene avviata.

4. — Di correggere la salsa con un pochino di aceto o limone durante l' operazione, quando cioè vi accorgete che, per la troppa densità, stenta ad incorporarsi l' olio.

5. — Di adoperare un recipiente preferibile stretto ed a fondo concavo, come un grosso bollo da caffè e latte, una zuppierina, una catinella bianca od altro simile recipiente.

6. — Adoperare una spatolina nè troppo piccola, nè troppo grande, od anche, ciò che facilita ed abbrevia l' operazione, una frustina di ferro stagnato che troverete in qualunque negozio di utensili da cucina.

In quanto alle proporzioni bisogna regolarsi che due rossi d'uova non possono abbracciare più d' un

quinto di litro d' olio, un cucchiaio di aceto o di sugo di limone.

Modo di procedere:

Mettete 2 rossi d' uovo in una catinella, e fate in modo di togliere loro il germe, cioè a dire quel pezzetto biancastro che gli sta aderente, aggiungere un pizzico di sale, uno di pepe, ed un cucchiaino di mostarda.

(Di mostarda si può adoperare tanto quella francese in bariletti di vetro, come si può adoperare un po' di senape inglese stemperata, ma ma non troppo, con un po' d'acqua.

Cominciate a lavorare i rossi con un mestolino o con la piccola frusta, senza però spandere dappertutto l' uovo, anzi cercando sempre di mantenerlo circoscritto nel fondo del recipiente; a tal punto e sempre mescolando, fate cadere l' olio quasi goccia a goccia sui rossi, tenendolo nella mano sinistra e mescolando con la destra.

Per facilitare l'operazione, ed affinchè il recipiente non si muova, causa il movimento della frusta, attorcigliate alla base di esso un torcione umido e questo gli impedirà di muoversi.

Continuate l' operazione versando l' olio non più a goccie, ma in getto sottilissimo, alternando di tanto in tanto con qualche goccia di aceto o di limone.

L'addizione del limone o dell'aceto riconduce la salsa al suo stato normale, quando per l' assorbimento dell' olio si addensa troppo, e la predispone ad assorbire dell' altro.

Ad ogni modo state in guardia durante l' opera-

zione, e al primo accenno di decomposizione mettete ubito qualche goccia di aceto, od anche qualche goccia di acqua fresca.

Assorbita che sia la quantità d' olio destinato, e nelle proporzioni da noi accennate, levate il mestolo e nettate bene le pareti del recipiente, quindi tenetelo in luogo fresco fino al momento di adoperare la salsa.

Due rossi d'uovo ed un quarto di litro d'olio, danno una salsa sufficiente per quattro o cinque persone.

Volendo rendere la salsa più di corpo, cioè più sostenuta, potrete aggiungere nei rossi d' uovo crudi (prima di mischiar loro l'olio), un rosso d'uovo sodo, ma freddo e passato al setaccio.

* * *

Nell' ipotesi dunque che la salsa, malgrado tutta l' attenzione che vi avete messa, si decomponesse, o come si dice in termine di cucina: si *stracciasse*, non vi scoraggiate per questo, perchè, v' è sempre modo di rimediare, e farete così:

Verserete il contenuto della catinella, e cioè la salsa andate a male, in un altro recipiente, pulirete quello dove stava e vi metterete un rosso d' uovo crudo, quindi con un mestolino lo lavorerete pian piano, facendogli assorbire qualche goccia della salsa andata a male e — continuando a versarla con pazienza — gliela farete assorbire tutta, sempre lavorando con sveltezza, in modo da ridare corpo ed elasticità alla massa, e così senza perder nulla, se non un po' di tempo, rimedierete all' inconveniente.

Salsa tartara

E' una salsa maionese nella quale si mischia all'ultima ora un trito finissimo di prezzemolo, scalogna (oppure erba cipollina), capperi, cetrioli, un pochino di pepe rosso e mostarda.

Si mangia questa salsa col pesce caldo o freddo.

Salsa ravigote per pesce

Tre rossi d' uova sode, due rossi d' uova crude, un cucchiaino di mostarda inglese in polvere, due cucchiai (da zuppa) di cetriolini sottaceto triturati, un cucchiaio di capperi, 150 gr. d' olio, 2 cucchiaini di aceto, alcune goccie di limone, sale e pepe.

Pestate i rossi d'uova sode in un mortaio insieme ai due rossi crudi, fate diventare una pomatina ed aggiungete la mostarda, il sale e il pepe.

Col pestello tenuto a destra e la bottiglina dell'olio a sinistra, versate questo pian piano come fareste per la salsa maionese.

Quando l' olio è tutto incorporato aggiungete l' aceto, il limone, i cetrioli, ecc,

Salsa genovese

Pinoli gr. 30, capperi in aceto poi spemuti gr. 15 una aringa affumicata, un rosso d' uovo, la polpa di 5 olive in salamoia, mezzo spicchio di aglio, un bel pizzico di prezzemolo trito, della midolla di pane

grossa quanto un uovo inzuppata nell'aceto, sale e pepe.

Mettete tutto nel mortaio, pestate finissimo, passate allo staccio e diluite con 50 gr. di olio e col sugo di mezzo limone.

Salsa vinaigrette

Si tritura finissima un pò di cipolla, si lava due o tre volte, si spreme bene e si mette in una salsiera, vi si aggiunge il doppio del suo volume di prezzemolo ed altrettanti capperi triti, un poco di mostarda, sale e pepe, e si scioglie tutto ciò con olio e aceto (si capisce che l'aceto deve essere al più la sesta parte dell'olio).

Salsa di rafano

Da un erbivendolo qualunque procuratevi un pezzo di rafano (vulgo: *radica forte*), raschiatelo superficialmente, lavatelo bene e poi grattatelo con una grattugia, mettetelo poscia in un vaso di vetro o di porcellana, da chiudersi ermeticamente, aggiungete un po' di aceto per stemperarlo un pochino, ed un ottavo del suo volume di zucchero fino.

Mischiate bene, chiudete il vaso, e riponetelo in luogo fresco.

Questa salsa ha il vantaggio di mantenersi alcune settimane, ed accompagna molto bene le carni tanto lessate che arrostite.

Salsa agro-dolce fredda di menta

(*Per accompagnare carni fredde, pesci, ecc.*

Mettete in una casseruola mezzo quintino di aceto, mezzo quintino d'acqua e 75 gr. di zucchero greggio, fate bollire, poi gettate immediatamente in un vasetto o zuppiera in cui avrete posto una buona manata di foglie di menta romana, trinciate come per zuppa d'erba.

Coprite ed appena freddata l'infusione servitene.

Salsa appetitosa per pesce

(ovvero : *Savorè di noci*)

Mondate dalle pellicole alquante noci in modo che restino bianchissime, pestatele in un mortaio unitamente ad un pò di midolla di pane inzuppata nell'acqua, uno spicchio d'aglio, pepe e sale.

Sciogliete con olio e aceto, passate tutto allo staccio, e se vi riuscisse un pò densa stemperate la salsa con altr'olio e aceto.

Finite con l'aggiunta di un pò di prezzemolo trito e servitela contemporaneamente al pesce in una salsiera.

Salsa verde

Mettete in mortaio un pugno per sorta delle seguenti erbe ben mondate e lavate: Foglie di cerfoglio, prezzemolo (in doppia quantità) maggiorana

(persa), dragoncello e due pugni di foglie di boraggine.

Quando tutte queste erbe saranno ridotte in poltiglia, aggiungetegli quattro rossi d'uovo sode passate allo staccio.

Sciogliete la salsa in una catinella, sempre lavorando con un mestolo ed aggiungetevi un poco di sale, pepe, mostarda, olio e aceto.

Questa salsa si serve da parte in una salsiera per accompagnare il lesso.

ROMA

Albergo e Ristorante

MASSIMO D'AZEGLIO

Via Cavour 16

Cucina rinomata - Specialità in vini fini del Piemonte e migliori vini dei Castelli Romani

Prezzi modici. F.lli Bettoja prop.

Burro di alici a freddo

Per fare il burro di alici laverete bene, spinerete e triturerete 2 o 3 di queste schiacciandole il più possibile ed unendovi 50 gr. di burro.

Si può adoperare così od anche passato allo staccio e si può adoperare per spalmare crostini di pane, ed a gustare intingoli, o per distenderlo sui pesci o sulle carni arrosto.

Si procede egualmente come sopra, poi si pone il tutto (passato o no) in un casseruolino e si fa soffriggere alquanto e quindi si versa sul pesce o sulla carne sia essa arrosto o bollita.

C'è chi ama far soffrigere insieme un pò di prezzemolo trito, chi vi aggiunge del pepe e chi del sugo di limone. Ciò dipende dai gusti.

CESARE ADAMI & C.
MODENA
Soc. Acc. fra Produttori e Albergatori
La più Grande Casa d'Italia per la fornitura degli Alberghi e Grandi Ristoranti
Fornisce tutto quanto occorre agli Hotels in Generi Alimentari

DELLE CARNI

Modo di utilizzare il manzo bollito

Per quanto si dica che il manzo bollito sia privo di proprietà nutrienti, egli è certo che un buon pezzo di bollito - purché sia fatto a dovere - sarà sempre gradito alla mensa dei buongustai.

Prima cosa da osservarsi è la scelta della qualità della carne e del taglio.

I tagli da preferirsi sono: la copertina di costa. la spuntatura di lombo, il petto, la fracosta, la spalla, Vi è chi ama la pezza, cioè la parte più delicata della culatta, su cui v'è una bella cotenna di grasso vi è chi preferisce il ciuffo di fracoscio, perchè gelatinoso e sugoso, e via dicendo.

L'essenziale è di curare il bollito non solo alla cottura, ma anche dopo levato dal fuoco procurando di non farlo freddare od asciugare, perdendo in tal modo tutte le sue qualità estetiche ed appetitive, ma tenendolo invece ricoperto di brodo caldo fino al momento di mangiarlo.

L'abilità di chi cucina è insomma di far mangiare il bollito tanto allo stato naturale, che trasformato in più modi.

Bollito rifatto alla casalinga

Si può fare in due modi: nel primo si tagliano un paio di cipolle in fette sottilissime e si fanno cuocere in una padella su fuoco debolissimo insieme

ad una cucchiaiata di strutto, poi si aggiunge qualche pomodoro pelato e tagliato in pezzi, e quando questo è cotto vi si unisce il bollito tagliato in grossi dadi, si condisce con sale e pepe, e si fa rosolare alquanto, quindi vi si aggiunge un pò di brodo e del basilico triturato, lasciando stufare.

L'altro modo è quasi identico, meno che non si mette pomodoro, ma dopo che il bollito ha rosolato insieme alle cipolle, ci si mette un buon bicchiere di vino secco (bianco o rosso fa lo stesso) e si lascia stufare un poco.

Bollito alla napolitana

Si riscalda con una buona salsa di pomodoro alla essenza d'aglio, tra la quale vi sia anche un pò di olio. Vi si semina su del basilico tagliuzzato e si fa stufare come sopra.

Bollito in intingoli di sedani.

Si tagliano due o tre sedani in pezzi togliendone — si capisce — le coste più dure; si lavano, si sbollentano per toglierne l'acredine, poi si fa un pisto di grasso di prosciutto con un piccolissimo pezzo di aglio e mezza cipolla; si fa soffriggere il pisto, vi si aggiunge del pomodoro, o della conserva nera (ma poca), vi si gettano i sedani, si condiscono con sale e pepe, si bagnano con un pò d'acqua o brodo, si coprono, e dieci minuti prima che siano cotti vi si aggiunge il bollito si fa ultimare insieme la cottura e si versa il tutto su un piatto.

Con lo stesso sistema si può confezionare un intingolo di bollito con fagiuoli, patate, cipolline, peperoni freschi, ecc.

Bollito alla pizzaiuola

Tagliate in fettoline il lesso avanzato, quindi prendete un tegame od altro utensile il cui fondo sia capace di contenere tutte le fette senza che sia necessario di sovrapporle.

Prima di collocare il lesso nel tegame, metteteci dentro un pò d'olio, ben disteso dapertutto (ma non molto però), su questo seminate un pochino di aglio trito, un pizzico di prezzemolo anch' esso trito, un poco di origano secco spolverizzato, e qualche pomodoro spellato e senza semi, tagliato in listarelle.

Su questo condimento collocate le fette di carne e mettete su di esse altrettanto di quello che avete messo sotto, compreso un pò d' aglio.

Condite con sale e pepe, coprite il tegame, fate stufare pian piano per una buona mezz'ora o dentro un forno, oppure con fuoco sotto e sopra, quindi aggiustate con garbo il lesso su un piatto, ricopritelo col suo intingolo facendo in modo di non farne restare alcuna particella nel tegame.

Bollito in insalata

Si taglia il bollito in grossi dadi, si mette in una insalatiera con prezzemolo e cipollina trita, sale, pepe e menta fresca; vi si aggiungono quindi dei capperi e cetriolini tagliuzzati.

Intatto scioglierete in una terrinetta una cucchiaiata di mostarda francese con olio e aceto, e valendo, anche qualche alice salata pista con un piccolissimo odore di aglio, e con questo si condisce abbondantemente il bollito che per insaporirsi bene, dovrà stare in questo marinaggio almeno un' ora, rivoltandolo di quando in quando.

Questo bollito sì può anche condire con la salsa di rafano, con la salsa maionese, ecc.

Bollito freddo alla francescana

Disponendo di carne lessa avanzata, tagliatela in fettoline finissime, accomodatele in un piatto, guarnitela di spicchi d'uova sode e mascherate (la sola carne) con la seguente salsa: Pestate in un mortaio due spicchi d'aglio, una manata di foglie di salvia fresca, ed un pò di foglie di prezzemolo.

Dopo pestato bene aggiungete un poco di zucchero fino e stemperatate con un poco di aceto.

Questa stessa salsa è anche ottima sul pesce freddo.

Coppiette di bollito

Con avanzi di buon bollito od altra carne (se ne tolgano però: grasso, nervi e pellicole) si possono confezionare delle coppiette in tutto simili a quelle descritte in altra parte pel libro, sotto il titolo di *Coppiette di carne cruda.* solo che bisognerà essere un pò più parchi di grasso di prosciutto, di lardo e di pane, ed inveve aggiungere un uovo in più della

dose indicata, perchè la carne cotta ha meno compattezza della carne cruda e si sgretola molto più facilmente.

Crocchette di bollito

Fate una salsa simile a quella descritta per le *Crocchette di pollo*, e possibilmente invece di latte metterci del brodo. Regolatevi che la quantità della salsa sia quasi eguale alla quantità di lesso. Nettate bene quest'ultimo dai nervi, dal grasso e dalle pellicole, trituratelo finissimo ed aggiungetevi del prezzemolo, un pochino di funghi triti (se ne avete, se no, potete farne a meno), mischiate bene tutto ciò nella salsa, unitegli anche un pizzico di pepe, un cucchiaio di prezzemolo trito e uno di formaggio grattato, nonchè due rossi d'uovo crudi. Versate il composto su una teglia, distendetelo in uno strato sottile e lasciatelo raffreddare.

Poi dividetelo in tante parti che verrete collocando sul tavolo seminato di pan grattato, formandone dei grossi turaccioli che impanerete un poco, poi insieme alle due chiare rimaste rompeteci un uovo, sbattete insieme, intingetevi una alla volta le crocchette ed impanatele nuovamente e friggetele al momento del desinare,

Umido di manzo

L'umido di manzo esige molta assiduità e molta pazienza.

I tagli di carne adatti per farlo sono il girello

o lucertolo, e la punta di culardo ; in mancanza di questi possono supplire la rosa di culardo od un pezzo di spalla dalla parte magra e polputa, oppure un pezzo di fracoscio verso la parte del grosso; ma ripeto, i primi due tagli sono preferibili.

Una delle caratteristiche che distinguono un pezzo d'umido ed un sugo ben fatto è il colore, il quale dev' essere scuro e non rosso come un pomodoro sporco.

Prendete un pezzo di girello senz'osso (supponiamo un paio di chilogrammi), lavatela bene ed asciugatelo in un panno ; poi tagliate dei grossi lardelli 10 o 12 di prosciutto grasso e magro, triturate un pezzetto d'aglio insieme ad un pò di foglie di persa (maggioranza), ed in questo trito stropiccerete i lardelli spolverizzandoli di sale e pepe, quindi conficcateli qua e là nella carne, ciò che comunemente dicesi *pilottare*.

Per ragioni d'economia si può fare a meno del pilottamento, ma la carne allora riuscirà certamente meno gustosa.

Ciò fatto preparate un pezzo di grasso di prosciutto con la quarta parte di uno spicchio d'aglio ed un poco di prezzemolo, mettetelo insieme ad una cucchiaiata di strutto in un recipiente in cui il pezzo di carne non stia eccessivamente stretto, e fate liquefare sul fuoco, quindi metteteci dentro la carne con sale e pepe, e fatela rosolare da tutte le parti. Quando sarà ben colorita versate su di essa un bicchiere di vino secco (bianco o rosso fa lo stesso) e un pugno di funghi secchi, quindi ricoprite la casseruola.

Intanto avrete preparato in un piatto un paio di ettogrammi di cipolle vecchie (quelle novelle non

sono adatte), 2 o 3 radiche gialle, 1 o 3 costole di sedano, il tutto lavato bene e tagliate in grossi pezzi e 9 chiodi di garofano.

Appena il vino sarà prosciugato, e che la carne ricomincerà a rosolare, aggiungete una manata dei suddetti legumi tagliate e continuate a farli rosolare insieme alla carne finchè diventino scurissimi.

Ogni tanto toglierete con un forchettone il pezzo di carne lo collocherete su un piatto che terrete lì presso, e con un mestolo staccherete bene il fondo del recipiente, aggiungendo altri legumi man mano che i primi saranno ridotti in poltiglia scura.

Accadendo di non poter staccare perfettamente il fondo, agevolate l'operazione aggiungendo un poco di acqua.

Allorquando tutti i legumi saranno esauriti, e che la massa ha preso un colore molto scuro, cominciate a metter dentro un pò per volta un chilogrammo e 200 gr. di pomodori, lavati soltanto e senza gambi, sa trattasi di pomoderetti detti a fiaschetti, o se sono di quei grossi bisogna anche spaccarli e togliere i semi.

In mancanza di pomodori freschi supplite o con mezzo litro di pomodoro in scatola o con 70 gr. di conserva nera diluita in acqua bollente.

Appena il pomodoro pure sarà tirato a scuro, bagnate con un litro e più d' acqua e fate bollire fino a completa cottura della carne, allora levatela dal sugo e ponetela in un recipiente più stretto; se il sugo fosse troppo denso lo diluirete un poco, quindi passatelo allo staccio, toglietegli un pò di grasso sulla superficie, gustate se sta bene di sale, poi mettetene una parte sulla carne per scaldarla, e l' altra

in un altro recipiente per condire maccheroni, gnocchi, risotto, ecc.

Questo sugo si conserva alcuni giorni, purchè tenuto in luogo fresco, e fatto bollire ogni 24 ore.

Abbisognando di molto sugo, si può aggiungere un pugno di farina e mischiarla bene, prima di bagnare la carne a lungo coll'acqua.

Volendo anche utilizzare i funghi per mangiarli fate così:

Mettetele in bagno un' oretta in mezzo litro di acqua fredda, poi spremeteli, nettateli e serbateli per scaldarli in ultimo con un poco di sugo, e l'acqua sgocciolerete pian piano, per lasciare la parte terrosa in fondo.

Si comprende che la suindicata dose è sufficiente per 10 o 12 persone, sta al criterio di chi cucina di dedurne le proporzioni relative al numero di coperti per cui occorre.

Ricordatevi tutti che

La buona carne frutta

e perciò fornitevi da

FEROCI

ROMA - alla Maddalena - *Telefono 4016 ROMA*

Code di bue alla vaccinara

Si prendono due code di bue si tagliano nodo per nodo e si lavano più volte accuratamente; si mettono a bollire in una pentola, ricoperte d'acqua, schiumandole bene; quindi si mette un poco di sale, qualche gambo di prezzemolo ed una radica gialla, si lasciano bollire per 2 ore.

Preparate un battuto di prosciutto, grasso e magro di almeno 150 gr., un paio di cipolle ed un poco di persa (maggiorana) in una casseruola che possa contenere comodamente le code. Tirate fuori le code dalla pentola e ponetele a sgocciolare.

Fate soffriggere il battuto, quindi metteteci le code e fate rosolare bene.

Quando saranno ben colorite unitevi un buon bicchiere di vino bianco secco, coprite e lasciate stufare bene fino che sia tutto ritirato, quindi metteteci il ricavato di almeno un chilo di pomodoro, sale, pepe e noce moscata.

Fate cuocere rimuovendo spesso con una cucchiaia perchè facilmente si attacca,

Intanto avrete in antecedenza puliti, tagliati in pezzi e prolessati 3 o 4 bei sedani.

Quando vedrete che le code sono quasi cotte mettete giù i sedani; fate finire di cuocere, ultimate con un buon pizzico di cannella, gustate se sta bene di sale, servite.

Un paio di minuti prima di togliere le code dal fuoco unitegli 50 gr. di pinoli sbucciati e 50 gr. di sultanina nettata e lavata.

Va con sè che se si deve allungare il sugo, si adopera il brodo in cui la coda è stata lessata.

Costa di manzo alla pizzaiola

(in napolitano : *costata*)

Per ogni 2 persone si prende una costa di manzo di circa 500 gr., si batte bene con la marraccia, si condisce con sale e pepe e si mette in una tiella o tegame in cui vi sia un pò d'olio e si fa cuocere su fuoco molto forte, Quando la costa si è rosolata da ambo le parti, vi si semina su un pochino di aglio trito.

Intanto terrete in pronto 500 gr. di pomodori pelati, tolte le semenze e tagliate in listarelle. Gettate questi pomodori dopo l'aglio nella tiella con la costa e fate cuocere ancora qualche minuto, finite di gustare con sale, pepe ed un poco di origano (erba secca aromatica), poi collocate la costa sul piatto, ricopritela col suo intingolo e mandatela in tavola.

Manzo abbraciato alla casalinga

In una casseruola, il di cui fondo non sia tanto sottile, metteteci un pò di prosciutto grasso e magro un mezzo cucchiaino di strutto, un paio di cipolle tagliate in grosse fette, due carote gialle, ed una costa di sedano, parimenti tagliate, un pizzico di funghi secchi, un piccolo ramoscello di timo, ed un piccolo pezzo di foglia di lauro.

Su questi legumi appoggiate il vostro pezzo di manzo, dopo averlo lavato, asciugato e legato con un pò di spago ; metteteci su del sale e del pepe, copritelo e lasciatelo stufare.

Allorchè il fondo è divenuto di un bel biondo scuro, metteteci un mezzo bicchiere di vino bianco oppure un paio di bicchierini di marsala; fate restringere nuovamente ricoprendo la casseruola, ed in ultimo bagnate con acqua, ma un poco più a lungo, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra.

Quando il manzo sarà cotto e colorito e che dovrete mandarlo in tavola, toglietelo per aggiustarlo con garbo sul piatto. Distaccate la sostanza rimasta nella casseruola con un mestolo, e qualora fosse troppo densa aggiungetevi un pochino d' acqua.

Passate allora il sugo per un setaccino dentro un casseruolino, toglietene la più parte del grasso della superficie, fatelo bollire e gettategli dentro, sempre agitandolo, un cucchiaino o due di fecola di patate distemperata in un poco d' acqua. Versate subito questa salsa sul manzo affettato e servite.

Polpettone alla napolitana

Procuratevi una bella fetta di manzo magra, senza pelle, nè ossa, tagliata possibilmente o dalla rosa della culatta, o dalla parte migliore dello scannello.

Spianatela con garbo in modo d'ingrandirla senza romperla e conditela con sale e pepe.

Poi prendete 3 once (circa 80 gr.) di prosciutto grasso e magro e tritatelo fino, o come si dice fateci un battuto con un pezzettino d' aglio, un po' di prezzemolo e maggiorana (persa), quando è ridotto in pasta unitegli il doppio del suo volume di mollica di pane fresca (tenuta in acqua e poi spremuta) e quando il pane sarà ben unito aggiungete 2 rossi d' uovo e mischiate bene ogni cosa.

Distendete questo pisto su tutta la superficie della fetta di carne, livellandolo esattamente con un coltello. Su questo seminateci un pò di pignoli, e dell' uva passa, (cioè *zibibbo*, o uva di Smirne, detta sultanina), quindi rotolate la fetta di carne, come si fa con i sigari, formandone un salametto non troppo lungo e un pò panciuto.

Legatelo accuratamente per tutti i sensi, poi mettetelo in una casseruola, fatelo rosolare con un po' di strutto e prosciutto, e quando ha preso colore aggiungete qualche pezzo di cipolla, sedano, radica gialla, ed un chiodo di garofano, quindi appena i legumi saranno distrutti, bagnate o con conserva nera diluita o con pezzi di pomodoro, bagnando il polpettone dopo che ogni cosa sarà stata ben rosolata, e facendolo cuocere 2 ore o più, secondo cioè la qualità della carne che avrete adoperata.

Quando è cotto slegatelo, mettetelo in un altro recipiente, poi passate il sugo ed una parte ne verserete sul polpettone per tenerlo in caldo, e poi servirlo insieme, ed il resto potete adoperarlo per condire maccheroni od altro.

Stufatino alla Romana

Prendete la quantità necessaria di muscolo di manzo detta *polpa di stinco*. Tagliate questa carne in fette trasversali larghe e sottili e ponetele in un tegame nel di cui fondo avrete spalmato di grasso di prosciutto misto a lardo e battuti insieme, e su questo, una strato di cipolla tagliuzzata.

V'è anche chi non usa a mettere il pesto di lardo e prosciutto, e spalma il fondo del tegame con lo

strutto soltanto. Ad ogni modo ricoprite lo strato di cipolle con le fettoline di carne, condite con un pò di sale e pepe, coprite il recipiente e ponetelo sul fuoco.

Quando comincia a colorirsi sotto, bagnatelo poco alla volta con un buon bicchiere di vino bianco secco, e girate col mestolo per distaccarlo e fargli prendere un colore piuttosto scuro; aggiungete alla carne un mezzo spicchio d'aglio tritato insieme ad un pizzico di foglie di persa (maggiorana).

Allorquando lo stufatino sarà ben rosolato, metteteci o un pò di conserva nera di pomodoro diluita in acqua calda, o qualche pomodoro pelato e tagliato in pezzi, oppure qualche cucchiaio di salsa di pomodoro semplicemente. Fate rosolare nuovamente e poi bagnate con acqua per farlo cuocere almeno 2 ore.

La caratteristica dello stufatino alla romana è che il sugo non sia denso. nè somigli ad una poltiglia come il sugo detto alla napolitana, ma che sia piuttosto scuro, un pò liquido e discretamente abbondante. Lo stufatino alla romana può essere servito semplice, o può essere accompagnato da cipolline, patatine, fagioli, cardoni, sedani, ecc., cotti nella carne stessa.

Va con sè, che a seconda della qualità dei legumi bisogna regolarne la cottura, ed il modo di trattarli.

Per es.: le cipolline, le patate, le zucchine, ecc. possono essere messe nello stufatino mezz'ora, od un'ora prima di levarlo dal fuoco, e si possono mettere così naturali, dopo averle soltanto sbucciate e lavate. Mentre i fagioli bianchi bisogna lessarli, così dicasi dei sedani e dei cardoni, specie questi ultimi, i quali bisogna che siano ben mondati e lessati.

Anche i funghi, freschi o secchi, sono indicatissimi per guarnire uno stufatino.

Bistecchine alla napolitana

Ungete di burro una saltiera, cioè a dire uno di quei recipienti di rame molto larghi e molto bassi; su questo burro seminateci del prosciutto magro triturato finissimamente, poi, dopo il prosciutto seminate dei funghi triti ed in ultimo del prezzemolo trito.

Il fondo del recipiente deve essere tutto cosparso di questi tre ingredienti.

Tagliate da un filetto di bue, delle bistecchine rotonde dello spessore di mezzo centimetro, adagiatele sul tritume, una accanto all' altra in maniera che il fondo del recipiente ne sia completamente coperto, mettete un po' di sale e pepe e ponete sul fuoco.

Quando le bistecchine saranno cotte e colorite da una parte, voltatele con garbo perchè il trito vi rimanga aderente; cotte anche dall' altra parte metteteci il sugo di mezzo limone ed un poco di brodo buono.

Aggiustatele sul piatto, versateci su il suo sugo, e contornatele di crostini di pane fritti.

Coppiette di carne cruda

Mettete su un tagliere della polpa magra e tenera di manzo, di vitello o di maiale (1), aggiungetele una

(1) Il filetto del maiale è preferibile, con esso le coppiette riescono delicatissime, ma in tal caso bisogna diminuire un po' la dose del lardo e del grasso di prosciutto.

terza parte del lardo e grasso di prosciutto, un pezzetto d' aglio, del prezzemolo, un paio di pizzichi di persa (maggiorana), sale e pepe.

Triturate finemente, poi mettete nel mortaio (1) e pestateci insieme un pezzo di mollica di pane, (questa dev' essere circa un terzo della carne), tenuta a bagno nell' acqua fredda e poi spremuta, quando la carne e la mollica formeranno un solo impasto, unitegli delle uova (2 ogni 500 gr. di carne), ed un pugno di parmigiano grattato, tirate su il pisto, mettetelo in una catina, mischiateci un pò di uva passerina ed un pò di pignoli, infarinate il tavolo, e con questo pesto formateci tante pallottole grosse come albicocche un poco schiacciate le quali devono restare infarinate completamente.

Friggetele un momento nello strutto e nel grasso bollente, quindi asciugatele collocatele in un recipiente ed in un solo strato, cospargetele piuttosto abbondantemente di sugo di umido non tanto denso copritele e fatele bollire di un bollore quasi impercettibile per 20 minuti, rivoltandole a metà cottura, qualora vi accorgeste che il calore non penetri sufficientemente nella parte superiore di esse.

Alcuni amano di mangiarle soltanto fritte, cioé senza metterle nel sugo, in tal caso é necessario di farle stare più tempo nella padella a friggere, perchè il calore arrivi a cuocerle internamente.

---

(1) Anche senza mortaio potrete farle, ma vi occorrerà maggior tempo e fatica per portarle a perfezione.

Trippa alla romana

La trippa alla romana si confeziona in modo semplice e gustoso.

Per 5 o 6 persone occorrono almeno kg. 1,400 di trippa, perché nella cottura scema troppo di volume.

Bisogna scegliere della bella trippa di manzo bianchissima, e doppia, occorre anche che per ogni kg. di trippa, almeno un terzo sia composta della così detta cuffia, quella che i francesi chiamano *fraise*.

Si taglia la trippa in pezzi quadrati di 8 o 9 centimetri l'uno, si mette in un recipiente piuttosto grande con acqua che la ricopra abbondantemente, e un pò di sale.

Si aggiunge alla trippa una cipolla con due chiodi di garofani conficcati, un mazzolino composto di gambi di prezzemolo e costole di sedano. Quando la trippa aza il bollore si schiuma e si fa bollire pian piano in un angolo del fornello per 5 o 6 ore e cioè finchè sarà cotta giusta.

Bisogna far bene attenzione alla cottura, perchè se troppo cruda e immangiabile e indigesta, se troppo cotta diventa viscida e disgustosa.

Quando é cotta si deve tenere in caldo fino al momento di mangiare, ed allora si sgocciola bene, se ne tolgono il mazzolino e la cipolla, e si aggiusta in un piatto e si condisce man mano con sugo alla napolitana (1), o con sugo finto, o nella peggiore ipotesi, con salsa di pomodoro e menta romana.

---

(1) Vedi la ricetta: *Umido di manzo.*

Involtini di manzo o di vitello

Procuratevi un bel tocco di manzo o di vitello magro e senza nervi, fatene tante fettine possibilmente eguali, spianatele bagnandole con un poco di acqua affinchè non si attacchino al tagliare e disponetele in fila; poi con un po' di vitella tenera o con un lombello di maiale o anche con un pezzo di petto di gallinaccio disossato, spellato e snervato bene, farete un pisto unendovi un po' di grasso di prosciutto, un pezzetto d'aglio, un po' di persa, sale, pepe, noce mascata (poca) ed un pezzetto di mollica di pane bagnata nel brodo o nel latte e poi spremuta.

Dopo pestato bene metteteci un rosso o due di uovo secondo la quantità del pesto ed un poco di formaggio.

Dividete questo pesto in parti eguali sulle fettine sulle quali lo distenderete, rotolate le fettine formandone tanti salametti chiusi all'estremità, e poi infilzate ogni paio di involtini con due stecchi traversali, salateli e fateli cuocere con un po' di burro e prosciutto, bagnandoli con vino, ed in ultimo staccate la sostanza (dopo aver levato gli involtini), e versatela su di essi dopo averla passata al setaccio.

Volendo farli piú sugosi si puó aggiungere un pochino di conserva diluita durante la cottura; per cuocerli se sono di vitella bastano tre quarti d'ora ed anche meno, ma, se di manzo, ci vuole di più.

C'è chi ama legare gli involtini con il filo per non farli deformare; è un sistema più noioso ad eseguirsi, ma non è da disprezzarsi.

La proporzione del pane è circa la metà della quantità della carne.

Petto di vitella con salsa d'uovi

Per 8 persone prendete un pezzo di petto di vitella (circa un chilo e mezzo), ma possibilmente di vitella bianca. Toglietene bene le ossa, badando di non portar via contemporaneamente le parti nervose cioè il tenerume.

Lavatelo bene, asciugatelo in un pannolino di bucato e legatelo con uno spago, perchè non si deformi nel cuocere; collocatelo poi in un recipiente in cui vada giusto e versateci su dell'acqua fresca fino a che lo ricopra appena.

Conditelo con giusta quantità di sale - preferibilmente un po' più che meno, perchè se insipido non vale niente - una cipolla non troppo grossa in cui avrete conficcati due chiodi di garofani, un mazzettino di gambi di sedano ed una radica gialla; schiumate e fate bollire pian piano fino a completa cottura.

Intanto mettete in un recipiente 70 gr. di burro, fatelo sciogliere ed aggiungete 60 gr. di farina, fate cuocere questo composto pian piano su fuoco leggero girando spesso con un mestolino, senza che colorisca.

Dopo circa un quarto d'ora versateci dentro un mezzo litro abbondante di brodo estratto dal petto di vitella, e passato in un pannolino.

Fate bollire sul fuoco per circa dieci minuti agitando col mestolo perchè non si attacchi sotto.

Gustate questa salsa per sentire se è giusta di sale, aggiungete in essa un pizzico di pepe bianco ed un nonnulla di noce moscata.

Ponete due torli d'uova in una catinella spremeteci un limone, se piccolo, se no mezzo, mischiate

bene, unitevi pian piano la salsa, agitando sempre lestamente ed ultimate col mettere in essa ona cucchiaiata di psezzemolo trito.

Mettete poi ii petto di vittella sul tagliere toglietene lo apago, fettatelo con garbo, aggiungetelo su un piatto e versateci la salsa.

Costolette di vitello alla milanese

Tagliate le costolette da un carè di vitello bianco e non troppo fresco, pareggiatele bene, raschiate la carne e le pelli aderenti all'osso della costola, battetele con garbo, perchè la carne si unisca e divenga compatta, tagliate i nervi e le pellicole più grosse, perché le costolette cuocendo non divengano curve, spianatele, e poi conditele da ambo le parti con sale e pepe, un pochino di noce moscata grattata e un pizzico di formaggio.

Intingete le costolette, meno l'osso, nell'uovo sbatuto, ponetele nel pan grattato e disponetele simetricamente in una teglia in cui avrete posto del burro piuttosto abbondante, ed allorchè questo è caldo fatele cuocere da ambo i lati di un bel colore d'oro e ben croccanti e poi mettetele sul piatto.

Aggiungete nella teglia infuocata dei pezzetti di burro crudo e quando la massa diviene spumosa, sbuffateci un pochino di sale e versate il burro sulle costolette. Cosi ben bollenti le servirete con un piattino di spicchi di limone da parte.

Regola generale: le costolette vanno panate il più tardi possibile, perchè così il pane non inumidisce ciò che alcune volte lo fa attaccare alla teglia.

Le costolette di maiale o di abbacchio si possono fare con lo stesso sistema.

Vitella alla panna

Un pezzo di vitella senz'osso (noce o sottonoce) del peso di circa un kg., legatela per conservarle una forma adatta ad essere fettata, e ponetela in una casseruola con 50 gr. di burro e alcune fettoline di prosciutto, conditela con un pò di sale, fatela rosolare un poco, e quindi aggiungetele due cipolle mezzane tagliuzzate, un chiodo di garofano ed un ramoscello di timo. Fate continuare a rosolare finchè avrà preso un colore, bagnate poi con brodo oppure acqua, e lasciate cuocere per un paio d'ore. Quando sarà quasi cotta, togliete la vitella dalla casseruola, e passate la sua bagna che disgrasserete e vi unirete un bicchiere di panna sciolta,

Rimettete ogni cosa nella casseruola e fate terminare la cottura. Giunta l'ora di mangiare, si fetta la vitella, si pone in una fiamminga e si ricopre col suo intingolo.

Osso-buco

L' osso-buco è una specialità della cucina milanese. Chiamasi *osso-buco* un pezzo d'osso bucato che vien segato alla estremità della coscia o delld spalla di vitello, lasciandovi aderente la polpa muscolosa.

Occorrono tanti pezzi per quanti sono i contati.

Dopo aver nettati con un panno gli ossi-buchi, infarinateli bene, poi mettete in una casseruola larga e bassa un pezzo di burro, e quando è bollente

metteteci dentro gli ossi-buchi (1) per farli rosolare piano piano con sale e pepe, finchè divengano ben biondi: bagnate con un poco di vin bianco, coprite e collocate la casseruola su fuoco moderato perchè cuociano adagio, mettendovi di tanto in tanto un po' di vino e rivoltandoli spesso.

Il punto di cottura non si può precisare, perchè ciò dipende dalla qualità del vitello, ma in media, si può fare con un paio d'ore.

A questo punto gli ossi-buchi debbono trovarsi *glassati* parola tecnica che significa che debbono essere coloriti e spalmati in tutta la superficie del loro sugo ristretto e biondo scuro, in cui furono cotti. Allora qualche minuto prima di torglierli dal fuoco, aggiungeteci un pisto composto di un piccolo pezzetto

---

(1) Occorre che gli ossi-buchi occupino tutto lo spazio del fondo della casseruola, senza possibilmente lasciar vuoti e senza sovrapporli.

INDUSTRIE RIUNITE
«Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete»
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58A (Arg. Nazareno)
TELERIE
MUSSOLI
TOVAGLIERIE

d'aglio, un pochino di acciuga, un pezzetto di buccia di limone grossa come una moneta da una lira, ed un po' di prezzemolo.

Finite d'insaporire gli ossi-buchi con questo pisto poi metteteli uno alla volta con garbo sul piatto senza romperli, sciogliete il loro sugo ch'è rimasto nella casseruola con un pochino di brodo o d'acqua e versatelo sopra.

Vitella all'uccelletto

Per quattro persone prendete 500 gr. di fettine di vitella magra e tenera. Le fettine piuttosto piccole e sottili. Ponete in un saltiere o in un tegame 25 gr. di burro e dell'olio in quantità alquanto maggiore del burro.

Quando i due grassi saranno fusi e bollenti ponetevi le fettine, fatele saltellare su fuoco vivace per 7 od 8 minuti. A metà cottura conditeli con sale, pepe e qualche foglia di salvia fresca. Giunte a cottura strizzate su di esse un poco di agro di limone ed inviatele subito a tavola.

Polpettine di Vitello alla milanese

Procuratevi un bel tocco di vitello sonz'osso magro e tenero (circa 500 gr.), e tagliato possibilmente sulla cosidetta noce.

Di questo vitello fatene 12 fette larghe e sottili, larghe circa 3 dita quadrate.

Con le rifilature del vitello, un poco di grasso di prosciutto, del prezzemolo, un cucchiaro di parmi-

migiano 3 cucchiai di pan grattato, 2 fegatini di pollo, sale e pepe, pochissima noce moscata, preparate un bel pisto, aggiungendovi in ultimo 2 o 3 rossi di uovo. Mischiate bene, dividete il pisto in 12 parti eguali, ognuna delle quali distenderete su una fettolina di vitella, rotolate per formarne tanti salsicciotti ed infilatene 3 per 3 nei steccadenti, frapponendo tra una polpettina e l'altra una fettolina di prosciutto o di guanciale, ed una foglia di salvia.

Ungete di burro un tegame od una teglia che sia abbastanza spaziosa per contenere le polpettine senza bisogno di sovrapporle, ma pur collocando ogni filza presso l'altra in modo da impedirle di deformarsi cuocendo. Fatele rosolare leggermente su fuoco non eccessivamente violento, conditele con un altro pochino di sale, e man mano che coloriscono aggiungete un pochiuo di brodo. Coprite e fate cuocere lentamente, poichè il pregio principale di queste polpettine è quello di farle riuscire bionde e spalmate del loro sugo ristretto.

Appena cotte aggiustatele in un piatto, allungate un pochino il sugo rimasto aderente al recipiente versatelo in giro, non sopra alle polpette, perchè non perdano quell'aspetto di verniciatura che hanno.

N. B. Queste polpettine si possono mandare in tavola semplici, od anche guarnite con risotto, pasta, legumi od altro.

Scaloppe di vitello alla Viennese

Preparate delle fette di vitello tenero dandogli la forma di *escaloppes*, conditele, passatele nell'uovo ed impanatele con misto di metà pane e metà par-

miggiano grattati, fatele cuocere al burro in un *sautè* poi su ciascuna *escaloppe* collocherete una bella fettolina di limone fresco, e su questa del burro di alici dei filettini di alici, e qualche cappero.

Grillettato di Vitello alla Toscana

Tagliate a pezzetti un kg. di spalla di vitella, fatela rosolare con olio e burro e 50 gr. di prosciuto e cipolla rimestando sovente, bagnate a poco per volta con un bicchiere di vino (toscano) sale e pepe coprite la casseruola e fate *cuocere* lentamente.

Quando la vitella è quasi cotta, aggiungete 300 gr. di patatine novelle sbucciate e lavate; prima di servire fate un trito di prezzemolo, aglio, un pezzetto di scorza di limone ed un pizzico di spezie, spolverare sul grillettato e servite.

Vitella alla Veneziana

700 gr. di spezzatino di vitella, fatelo rosolare con 50 gr. di burro e 50 gr. di lardo trito con una cipolla, quando la carne è ben colorita bagnatela con un bicchiere di vino bianco, gustate di sale e fate consumare tutto il vino. A tal punto bagnate con un ramaiolo d' acqua e mettetevi dentro 3000 gr. di piselli, sgusciati, naturalmente puliti e lavati, coprite la casseruola e fate terminare la cottura, guardate che non vi sia troppa bagna.

Testa di Vitello alla tripolina

Disossate mezza testa di vitello, bruciacchiatele la peluria sulla fiamma dell' alcool e lessatela a primo bollore, gettate via la prima acqua e ricopritela d' acqua fredda, sale, una cipolla con due chiodi di garofani conficcati, due costole di sedano e lasciatela cuocere pian piano.

Frattanto preparate in un tegame tre o quattro cucchiaiate di salsa di pomodoro, allungata con un poco di brodo della testina. Appena cotta quest' ultima, tagliatela in grossi pezzi e ponetela ad insaporire.

Avrete preparato in antecedenza un trito di prezzemolo, salvia e buccia di limone (la sola buccia senza il bianco) e cospargete la testina con questo tritto.

Trippa e zampa alla fiorentina

Per esperienza la trippa sia di manzo che di vitella dal crudo al cotto diminuisce la metà di peso, ed occorre dalle 4 alle 6 ore di cottura, dunque mettete a cuocere due kg. di trippa ed una zampa di vitella unitevi una cipolla con due chiodi di garofani, due coste di sedano e sale.

Quando sarà cotta toglietene il grasso e tagliatela in listarelle lunghe 6 centimetri così anche la zampa. Intanto preparate un soffritto di cipolla con 50 gr. di prosciutto e 50 gr. di burro appena colorito, mischiate un cucchiaio di sugo di carne oppure tre cucchiai di salsa pomidoro e 3 dadi, mettete dentro la trippa e la zampa e fate insaporire, quando sarà

consumato tutto l' umido ritiratela dal fuoco e conditela con parmigiano grattato e qualche fogliolina di maggiorana (vulgo: *persa*).

Quagliette di Vitello arrosto

Con della vitella magra e tenera formate tante bracioline, conditele con sale, pepe e limone.

Rotolate ogni braciolina ed avvolgete in ognuna di esse una fettina di prosciutto, fasciatele esternamente con una sottilissima fetta di lardo, infilatele in uno o più spiedi ponendo ogni rocchetto di vitella tra due crostini e due fette di salvia.

Cuocete per circa mezz' ora scarsa o in forno o alla spidiera.

Pagliata di riso alla romana

Prendere kg. 1,200 di buona pagliata lattonza, toglierne bene la pelle (e questo sarebbe meglio farlo fare al macellaio), quindi tagliarla in pezzi circa un palmo e mezzo, e lagarne le due estremità di ciascun pezzo con filo crudo. Ciò fatto, preparate un pesto con 125 gr. di grasso di prosciutto ed un poco di prezzemolo.

Si fa rosolare questo pesto in un tegame, poi gli si unisce la pagliate, e si condisce con sale, pepe ed un pochino di noce moscata grattata, avendo cura di farla cuocere su fuoco lento agitandola con un mestolo perchè non si attacchi al recipiente.

Quando la pagliata sarà ben rosolata, pesterete in un mortaio un chiodo di garofano insieme ad uno spicchio d' aglio e ad un poco di rosmarino, stemperate il pesto con alcuni cucchiai di aceto e versate

nel tegame della pagliata. Continuate a rimuoverla per altri 15 minuti quindi aggiungete del sugo di pomodoro, e poi tant' acqua da ricoprirla perfettamente. Fatela bollire per 3 ore su fuoco lento, aggiungendole altra acqua calda e badando che non si attacchi. Trascorse le 3 ore versate nel tegame 500 gr. di riso, regolandovi coll' aggiungere la bagna necessaria. Dopo 18 o 20 minuti di cottura finite col togliere il tegame dal fuoco, condite ancora con 100 gr. di burro, 150 di parmigiano ed una presa di cannella.

Saltibocca alla Bresciana

Prendete della noce di vitello, fate con essa delle fettine e ad ognuna di queste metteteci sopra una

Ditta A. TABOGA

Casa Fondata nel 1871 **ROMA** (4) C. C. I di Roma N. 843

Via Tritone, 124 (presso Piazza Barberini)

Telegrammi: TABOGA - Roma — Telefono N. 43-229

Deposito Generale dell' **Ozonatore** *e della* **Lampada «Ideal»** *di Parigi*

Vini Nazionali ed Esteri - Spumanti - Champagne - Liquori di Marca - Conserve Alimentari - Specialità Inglesi - Profumerie - Acque Minerali, ecc.

A RICHIESTA SI SPEDISCE CATALOGO

fettolina di prosciutto e una foglia di salvia bene fermata con uno stecchino e fatele cuocere con burro ben colorite e servitele con risotto biaco.

Muscoletti di Vitello con funghi

Tagliate a piccoli dadi del muscolo di vitello, poi mettete in un tegame un battutino di prosciutto grasso e magro ed un pochino d' olio fino.

Condite con sale, pepe e 2 garofani pesti, fate rosolare bene, aggiungete qualche pezzo di pomodoro senza pellicole nè semenze e, dopo insaporito bene, aggiungete dei funghi porcini tagliati, mondati e lavati, nonche un pò d' acqua ed un cucchiaino *Liebig*.

Coprite e lasciate cuocere fino al suo punto.

N. B. — Invece dei funghi vi si possono mettere dei piselli, od anche delle cipolline.

Rognone di Vitello trifolato

Togliete la pelle ed il grasso ad un paio di rognoni di vitello e tagliateli in fettoline trasversali.

Mettete sul fuoco una padella con un pò d'olio fino fatelo bene infuocare, poi metteteci dentro le fette dei rognoni e fate cuocere su fuoco ardente sempre mischiando acciocchè la parte acquosa in essi contenuta si asciughi presto.

Condite con sale e pepe, un poco di prezzemolo trito e sugo di limone.

Mettete subito i rognoni sul piatto e contornateli di crostini di pane fritto.

Vitello tonnato freddo

Prendete un bel tocco di vitello magro possibilmente una contronoce di vitello piuttosto piccolo, in modo che dopo averla ben pareggiata e disossata, vi rimanga un buon kg. di polpa di un sol pezzo.

Legate stretto con varie fila di spago il vitello, e collocatelo in una casseruola in cui avrete posto circa 350 gr. di tonno, una cipolla e 4 acciughe salate, ma lavate e spinate bene.

Tutta questa robba dovrà essere tagliuzzata.

Su questo strato collocate il vitello versandovi sopra circa mezzo litro di vino bianco secco, coprite e fate cuocere pian piano senza che nè il vino, nè gli altri ingredienti prendano colore.

Quando vi accorgete che il vitello è cotto, togliete la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare ogni cosa, tenendo però la casseruola coperta.

Appena sarà freddo tirate su il pezzo di vitello, adagiatelo in una terrinetta od un piatto profondo nel quale però non vi stia troppo largo.

Passate attraverso uno staccio di crino nero o di tela metallica tutto ciò che è rimasto nella casseruola, forzando con un mestolo per farlo passare, aggiungendogli man mano mezzo bicchiere d'olio di olivo ed il sugo di due limoni.

Se la bagna riuscisse troppo densa, diluitela con un pochino di brodo freddo, quindi la verserete sul vitello e se l'operazione si fa in estate collocherete il recipiente sul ghiaccio.

Il vitello così confezionato si conserva fino a 5 giorni.

Si capisce che quando occorrerà adoperare il

vitello se ne toglie la legatura, si taglia in fette sottilissime ed eguali, si aggiusta con garbo su un piatto e si asperge con la sua bagna.

N. B. — Volendo risparmiare si può mettere metà dose di tonno.

Polmone di vitello alla casalinga

Per 8 persone occorre un kg. di polmone.

Questo si lava bene in acqua fresca, si asciuga, e si taglia in pezzi quadrati grossi come una ciliegia. Ciò fatto si taglia in dadi 50 gr. di prosciutto grasso e magro e si mette in una casseruola insieme a 50 gr. di burro, ponete sul fuoco ed appena il prosciutto avrà soffritto un poco aggiungete in esso un paio di cipolline triturate, fate soffriggere ancora qualche minuto e poi mettete il polmone; condite con sale e pepe e fate insaporare quest'ultimo sempre mischiando con una cucchiaia di legno. Man mano che il polmone tende ad abbrustolire troppo, bagnatelo con un pò di vino bianco asciutto e dopo aver ripetuto due o tre volte questa operazione aggiungete, poco alla volta, 40 gr. di conserva nera diluita, oppure un paio di bicchieri di salsa di pomodori.

Bagnate in ultimo con un bicchiere ancora di vino e un bicchiere di brodo od acqua, e fate cuocere per circa tre quarti d'ora, facendo in modo che al momento di mangiare non sia nè troppo liquido il suo intingolo, nè troppo denso.

C'è chi aggiunge nell'intingolo o dei fagiuoli lessi mentre cuoce, oppure una manata di funghi

secchi e chi invece vi unisce un pochino di persa (maggiorana).

Il polmone così preparato, può anche accompagnarsi con crostini di pane fritti.

Cosciotto di castrato all' abruzzese

(Ricetta Chietina)

Un coscio di un paio di Kg. di castrato ben nutrito, lo si metta entro adatta casseruola con un decilitro d'olio d'olivo, 150 gr. di ventresca di maiale tagliata in fette sottili, una piccola cipolla, e un pezzo di sedano e due radiche gialle tagliate, condite con sale, pepe (piuttosto abbontante) e fate cuocere su fuoco moderato.

Quando comincia a rosolare vi si aggiungono due spicchi d'aglio intieri, e seguitate a far cuocere. Quando tutto il coscio sarà di bel colore biondo bagnatelo con un paio di bicchieri di vin bianco secco; dopo asciugato completamente il vino si bagna con due ettogr. di sugo di pomodoro diluilo con brodo od acqua e si aggiunge un mazzettino di prezzemolo ed una presina di origano (erba secca).

Fate cuocere il coscio adagio e quando sarà cotto per bene toglietelo dalla casseruola, passate allo staccio la sua bagna, o sugo, che voglia dirsi, e con esso condite delle tagliatelle all'uovo fatte in casa.

Il cosciotto si serve inaffiato col resto del sugo.

Cazzuola di porco alla Milanese

Costarelle o spuntature di maiale gr. 300, cotenne gr. 100, 2 belle salsiccie grosse di quelle cosidette « a pezzi », un zampetto spaccato in parecchi pezzi, un bel sedano, 3 o 4 radiche gialle, 2 cipolle mezzane tagliate in grossi dadi, 40 gr. di grasso di prosciutto pestato insieme ad uno spicchio d'aglio, un poco di prezzemolo, ed un bel cavolo cappuccio, bello grosso. Dopo aver ben raschiato le cotenne (tagliate in pezzi) e lo zampetto, poneteli a bollire (1) per circa un'ora.

Frattanto fate soffrigere la cipolla con 50 gr. di burro, poi quando sarà rosolata unite ad essa il sedano e le carote tagliate in grossi pezzi, quindi aggiungete le cotenne, lo zampetto e le costarelle tagliate a pezzi. Condite con sale e pepe, mischiate ogni cosa, e bagnate con un bicchiere di brodo (2) Coprite e fate cuocere pian piano con un pò di bragia sul coperchio (o se avete il forno tanto meglio). Un'ora prima di servire aggiungete le salsiccie ed il cavolo ben sfrondato e lavato.

Questa pietanza dev'essere ben cotta e deve riuscire quasi asciutta senza troppa umidità. Al momento di servire, si spellano le salsiccie, si tagliano in pezzi e con esse si guarnisce la cazzuola che sarà stata posta in un piatto concavo.

---

(1) Sarabbe anche meglio far cuocere lo zampetto una buona mezz'ora prima di unirvi le cotenne.

(2) In mancanza di brodo sciogliete due o tre dadi *Maggi* in un bicchiere d'acqua calda.

Coteghini fatti in casa

(Dose per 6 o 7 coteghini)

Coloro che diffidano (e spesso non a torto), di comprare della carne cosidetta insaccata, potranno confezionare degli eccellenti coteghini con la seguente formula: Mondate della carne di maiale tolta nelle parti più sanguigne come il collo, le fracoste ecc,, togliendone i nervi e le ossa, e formatene così un paio di chili mondata; a questa aggiungerete 1 kg. di cotenne fresche pulite, e 500 gr. di lardo non salato. Tagliuzzate e triturate ben finissimi tutti questi ingredienti riuniti, poneteli poi in una catina e mischiategli 130 gr. di sale, 2 gr. di pepe infranto, 3 gr. di spezie (1) e 1 gr. di vaniglia.

Amalgamate bene l'impasto incorporandogli frattanto anche mezzo bicchiere di vin bianco secco.

Procuratevi delle grosse budelle (2), lavatele bene e lasciatele in bagno un paio d'ore dentro al vin bianco allungato, poi riempitele col suddetto composto procurando che l'insaccatura sia fatta in modo da non lasciar vuoti nel mezzo.

Pungete leggermente l'esterno dei coteghini, quindi legateli bene stretti alle estremità.

Sospendeteli, dopo fatti, in un luogo caldo - preferibilmente sotto la cappa del cammino - badando che non si tocchino uno con l'altro, e poscia in luogo fresco e asciutto. Dopo un mese potrete adoperarli avvertendo che più saranno stagionati e più saranno buoni. Tre ore di cottura sono sufficienti e si servono con verdura, lenti, patate, od altro.

(1) Si trovano già preparate in qualunque drogheria.
(2) Budella grosse di maiale, s'intende.

I sanguinacci

(Specialità gastronomiche regionali)

In Sicilia se ne fa gran consumo durante il periodo della mattazione suina. Se ne preparano di tutte le dimensioni, di tutte le qualità, e per tutte le borse. Da quelli che non sono altro che ammassi di sangue ed uva secca che si vendono per le strade, si arriva gradatamente a quelli squisiti che offrono le botteghe del genere e financo le più rinomate pasticcerie. Una ricetta che riuscirà gradita agli amatori del genere è la seguente:

Mettete in una casseruola 4 rossi d'uova, 100 gr. di cioccolata grattata, 300 gr. di zucchero, un baccello (o stecco) di vaniglia, e 30 gr. di farina. Diluite, poco a poco, con mezzo litro di latte, ed agitate con un mestolo, su fuoco moderato fino alla ebollizione. Ritirate dal fuoco, e lasciate raffreddare il composto, avendo cura di rimescolarlo spesso acciò non formi la crosta. Aggiungete poi pian piano - e sempre mescolando vivamente - un litro di sangue di maiale appena sgorgato, più 250 gr. di uva Malaga, 50 gr. di pistacchi sgusciati e tagliuzzati, 100 gr. di zucca candita e 100 gr. di cedro candito - ambedue tagliuzzati - ed un pizzico di cannella. Mescolate bene, togliete la vaniglia e riempite - con un imbuto - dei budelli appositi di maiale legandole quindi alle due estremità. Questi sanguinacci esigono 45 minuti di cottura, di acqua che pur essendo bollente non arrivi al bollore.

N. B. — Un particolare importante è quello che il sangue, dall'istante che sgorga fino al momento di unirlo al composto venga sempre e sollecitamente

agitato per impedirgli che si aggrumi. Qualche goccia di limone aggiunta al sangue, ne facilita la riuscita.

Arista di maiale con cardoni in Umido

Prendete un pezzo di lombata di maiale in quantità relativa al numero dei convitati e disossatela (1).

Dall'altra parte triturerete un pò di ramerino (alcuni preferiscono la salvia) al quale aggiungerete un pizzico di pepe, un pochino di noce moscata grattata ed un pò di sale, spolverizzate tutto ciò sul pezzo di maiale in modo che lo assorba tutto, legate con spago e fate arrostire al forno di campagna o in casseruola.

Frattanto avrete mondati e lavati bene dei cardoni (vulgo: *gobbi*) tagliateli in pezzi piccoli, fateli lessare in acqua e sale, poi fate un pesto di grasso di prosciutto e cipolla, fate soffriggere, uniteci o del sugo se ne avete, o della conserva nera diluita (non tanta conserva) oppure del pomodoro; dopo aver fatto cuocere alquanto questo intingolo gettateci dentro i cardoni e condite con sale, pepe e prezzemolo.

Fate stufare fino a cottura completa, aggiungendo ai cardi un pò di brodo o di acqua se occorresse.

Al momento di tagliare l'arista, aggiustatela in un piatto e guarnitela coi cardoni.

---

(1) Le ossa si possono adoperare per far sugo per maccheroni od altro.

Zampone di Modena

Lo zampone è una specialità modenese, come lo è la mortadella per Bologna; esso si compone di una zampa di maiale con una parte della gamba attaccata, ben disossata e ridotta a guisa di calza, che viene riempita con un pisto di carne ad uso salsiccia.

Per cuocere lo zampone lo si deve dissalare in acqua fresca (1) tenendovelo per alcune ore, poi si arrotola strettamente in un solido panno di bucato, lo si lega in maniera di conservagli la forma, quindi si colloca in una casseruola ovale od in una pescioniera, si copre abbontantemente di acqua fresca e vi si aggiunge qualche pezzo di cipolla, sedano e radica gialla.

Si fa partire in ebollizione, si schiuma, si mette il recipiente in un angolo del fornello facendolo bollire adagio adagio affinchè lo zampone si mantenga intero e rifondendo acqua calda, quando questa per la evaporazione viene a diminuire.

Giunto a cottura si scioglie il panno che contiene lo zampone e questo si taglia in fette pur conservandone la forma, si colloca con garbo in un piatto e lo si guarnisce o con lenticchie in umido, oppure con spinaci, cavoli, patate *machèes*, ecc. ecc.

Lo zampone si può servire in tavola tanto caldo che freddo.

Tanto gli zamponi, come i coteghini, biondiole,

---

(1) In mancanza di tempo si può far senza.

ecc,. si fanno bollire lentissimamente in proporzione del peso di ogni pezzo, come segue:

Per Kg.	0,350	— ore	1	e min.	45
»	0,600	— »	2	»	15
»	0,900	— »	3	»	—
»	1,000	— »	3	»	15
»	1,550	— »	3	»	30
»	2,000	— »	4	»	—

La bollitura dei salami che sorpassassero questo ultimo peso, non dovrà però mai durare più delle quattro ore.

Costolette di maiale all' inglese

Preparate delle costolette spinate e quasi prive di grasso, conditele bene con sale, pepe ed una impercettibile raschiatina di noce moscata.

Preparate del pane grattato e del burro liquefatto, ma non bollente, immergete le costolette una alla volta nel burro reggendole per l' osso e mettetele nel pan grattato, pigiate alquanto la panatura e dopo mettetele su una griglia sotto alla quale vi sia uno strato di bracia non troppo violenta, fate arrostire le costolette badando che non bruci il pane, collocatele su un piatto, ed accompagnatele con patate in purèa od altra guarnizione.

Costolette di maiale alla cacciatora

Prendete 6 belle costolette che abbiano lo spessore di un dito, battetele un pochino, ungete d' olio un tegame, poi condite le costolette con sale, pepe, ed un buon pizzico di seme di finocchio.

Accomodatele nel tegame ed aggiungete qualche spicchio d'aglio.

Fate rosolare da ambo le parti il maiale, togliete l'uno e bagnate con un bicchiere di vino rosso secco. Fate restringere il vino ed in ultimo aggiungete due ramaioli di salsa di pomodoro.

Fate alzare il bollore, aggiustate in un piatto le costolette, copritele con la loro salsa e guarnitele con un contorno di cavolifiori al burro e formaggio.

Coppa di testa di maiale

(preparata in famiglia)

Questa coppa si comincia a preparare una settimana prima. Si prende una testa di maiale disossata e divisa in due, ma senza lingua e senza cervello.

S'intente bene che la testa dev'essere già sbollentata e raschiata dal pelo, in modo che diventi pulitissima.

Frattanto farete sciogliere in un litro d'acqua bollente un kg. di sale e vi aggiungerete una foglia di lauro, 4 chiodi di garofoni, un ramoscello di timo ed un dozzina di chicchi di pepe.

Quando questa salamoia sarà fredda, ponetela in una insalatiera od una catinella insieme alla testa di maiale. Dopo 4 o 5 giorni, lavatela in acqua fresca e fatela lessare in una casseruola con acqua, pochissimo sale, una foglia di lauro, un ramoscello di timo ed alcuni chicchi di pepe.

Aggiungete anche 100 gr. di cotenne (ben nette, raschiate e sbollentate) e lasciate cuocere.

Allorquando la polpa si distacca facilmente dalle ossa, si sgrondano i pezzi di maiale e le cotenne, e così bollenti si privano delle ossa e si tagliano in dadoni.

Ponete tutti questi pezzi in un recipiente stretto

(uno stampo, una piccola insalatiera, ecc.) bagnateli con un poco del loro brodo che avrete ristretto alquanto, pigiate con un coperchio e fate rapprendere in luogo freddo per 24 ore.

Dopo si sforma, si pone su un piatto e si affetta a volontà come la coppa.

N. B. — Desiderando confezionare una coppa più costosa e più di lusso, la si può arricchire con pistacchi sbucciati in acqua bollente o con pezzi di tartufi neri, o semplicemente con abbondanti pinocchi.

Tutto ciò si deve aggiungere alla coppa al momento che viene tagliata la testa di maiale a dadoni, cioè dopo cotta.

Salsiccie con le banane

Togliete la buccia a due o tre banane, tagliatele in fette erte un centimetro e fatele cuocere in un tegame con un pò di burro pian piano.

Ció costituisce una specie di marmellata, aggiungere un pochino di sale, ma poco.

Fate delle salsiccie arrosto intramezzate di crostini, appena pronte adagiate le banane in un piatto formandone un solo strato, e su questo disponete le salsiccie ed i crostini.

Salsiccie alla gesuita

Collocate il numero occorrente di salsiccie in un tegame nel quale avrete fatto liquefare un pochino di burro, pungetele con una forchetta perchè non crepino e fatele cuocere adagio e coperte per pochi

minuti, (secondo la grossezza) io modo che non siano scotte ed inseccolite. Preparate della scarola alla certosina (vedi: *Rubrica degli erbaggi*).

Aggiustate nel centro del piatto la scarola, guarnitela con le salsiccie, fate sciogliere nel sugo di queste un cucchiaino di *Liebig* e versatelo un poco dapertutto.

Cinghiale in agro-dolce alla romana

Il cinghiale si può marinare, e se non c'è tempo di fargli subito questa operazione, si può far senza però riesce meno gustoso e meno aromatico.

Io lo faccio macerare un paio di giorni in una marinata cotta, cioè: metto in un recipiente un paio di bicchieri di aceto ed un bicchiere d'acqua vi aggiungo delle erbe tagliuzzate. come: cipolla, radiche gialle, gambi di sedano, una foglia di lauro, 2 o 3 ramoscelli di timo, un paio di chiodi di garofani e una dozzina di granelli di pepe sano; faccio alzare un bollore a tutto ciò e poi, quando è freddo lo butto sul cinghiale che ho già collocato in una catinella o piatto concavo.

Alcuni vi lasciano la cotenna per cuocerla insieme, io preferisco toglierla e gettarla via, perchè anche se trattasi di un cinghiale giovane, la cotenna è sempre setolosa, terrosa ed indigesta.

Per la cottura farete così: Lavate un pezzo di cinghiale, perchè le sue carni sono sempre sporche di sabbia, asciugatelo, legatelo con lo spago per mantenerlo in forma, poi collocatelo in un recipiente dove non stia troppo pigiato, e nel cui fondo avrete messo un pochino di strutto; e fate rosolare ma for-

temente, il pezzo di carne da tutte le parti, aggiungetegli un pò di lardo e prosciutto e poi un paio di cipolle, una radica gialla, un gambo di sedano (il tutto tagliuzzato) e un pò di timo e lauro, nonchè 2 chiodi di garofani; condite con sale e pepe, ed allorquando tutti questi legumi saranno diventati scuri e che la carne minaccia di attaccarsi in fondo alla casseruola, bagnate con un bicchiere di vino e copritela. Consumato anche il vino, bagnate fino a metà altezza della carne con acqua (se avete del brodo in sua vece, tanto meglio) e lasciate bollire pian piano fino a completa cottura.

Il tempo della cottura non si può precisare, perchè essa dipende non solo dalla età, ma anche dalla nutritezza del cinghiale, però infilando in esso uno spiedino od un quadrello, si capisce dalla più o meno resistenza che oppone la sua fibra per giudicare se è cotta.

A questo punto levate il pezzo di cinghiale dalla casseruola, appoggiatelo su un piatto e passatene il sugo in una catinella; toglietene il grasso che si trova sulla superficie e mettete 2 o 3 cucchiai di sugo nel cinghiale per tenerlo in caldo nello stesso recipiente in cui ha cotto, ed il resto del sugo lo metterete in un casseruolino.

Bisogna fare attenzione che il sugo non sia eccessivamente ristretto, nè troppo liquido.

Nel primo caso non avreste sugo sufficiente per la salsa che ora vi descriverò, nel secondo ne avreste troppo e riuscirebbe insipido.

Per un piatto di cinghiale bastevole a 7 od 8 persone occorre almeno un quintino e mezzo di sugo perchè la caratteristica di questa pietanza è l'abbondanza della salsa, ciò che ne costituisce la parte più

ghiotta e bene accetta. Ora per fare la salsa procedete così:

Mettete sul fuoco un casseruolino con due cucchiai di zucchero fino, uno spicchio d'aglio ed un pezzo piccolissimo di lauro, girate di quando in quando con un mestolino, ed appena lo zucchero si è liquefatto ed è di color biondo chiaro (non scuro veh! se no diventa amaro) gettate in esso un paio di cucchiaiate abbondanti di cioccolata grattata ed un paio di cucchiaiate di mostaccioli secchi di Napoli, infranti.

(Quest'ultima addizione può essere soppresa, ed in caso si aumenta un cucchiaio di cioccolata).

Quando la cioccolata sarà liquefatta, aggiungerete il sugo del cinghiale e farete bollire ancora; poi se la salsa non è sufficientemente densa vi unirete (sempre mescolando) un mezzo cucchiaio di fecola di patate diluita con una cucchiaiata d'acqua, gustate la la salsa, metteteci un buon pizzico di pepe bianco, sentite se è abbastanza piccante, in caso contrario vi aggiungerete un altro pochino d'aceto e poi passatela per setaccio dentro un'altra casseruola un pò più grande, mettete questa poi a bagnomaria in acqua bollente per tenerla in caldo, ed intanto aggiungeteci le qui appresso frutta secche e canditure che avrete preparato in antecedenza:

Una manata di uva passa (zibibbo) a cui avrete tolto i gambi e gli acini, una manata di sultanina privata anch'essa dai gambi, una di pinocchi (vulgo: *pignoli*) sbucciati e spellati, qualche prugna d'Amelia tenute prima in acqua fredda per farle rinvenire e poi tagliate in pezzi grossi, una manata di visciolette nere, anche queste tenute in acqua e disossate.

Tutto ciò dovrà esser lavato bene ed asciugato in

un panno ; dopo vi si aggiunge un pezzo di cedro ed un paio di scorze di arancio candite, tagliate in dadolini.

Giunto il momento di mangiare, tagliate in fette il pezzo di cinghiale, aggiustatelo in una fiamminga o in una insalatiera, e versateci su la salsa bollente con tutti gli ingredienti suddescritti.

Volendo fare il cinghiale in pezzi fin da principio vi sarà facile seguendo lo stesso procedimento.

Abbacchio alla cacciatora

Si taglia l'abbacchio in tanti pezzi di circa 40 gr. l'uno, poi si mette a rosolare in una padella con un pochino di strutto.

Gli si mette sale, pepe e si gira sempre con un mestolo per fargli prendere colore da tutte le parti poi gli si toglie il grasso e si bagna o con vino ; bianco secco, oppure con acqua e aceto, e contempo-

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via Tritone, 57-58-58ª (Ang. Nazareno)
La bontà dei nostri articoli e la mitezza dei nostri prezzi ci hanno procurato la clientela di
TUTTA ROMA

raneamente gli si aggiunge un pizzico di rosmarino triturato con un pezzetto d'aglio.

Ciò fatto si copre la padella e si fa cuocere l'abbacchio lentamente per 15 o 20 minuti.

Naturalmente se mancasse la bagna, prima che l'abbacchio fosse cotto. Si mantiene con un pochino di acqua.

Questo pisto é suscettibile di molte variazioni a seconda dei gusti: c'è chi vi aggiunge all'ultimo momento un piccolo pisto di acciughe salate, c'è chi invece del rosmarino vi mette la persa (maggiorana), chi vi mette del peperoncino, ecc. ecc.

Bracioline di agnellino al marsala

Da un paio di cosciotti o di lombate di agnellino oppure da un pezzo di polpa magra di vitello toglietene tutta la polpa magra soltanto, senza pellicole, nè nervi, nè grasso.

Tagliate questa polpa in fettine dello stesso spessore, ma un po' più larghe di una moneta da due soldi (quella di prima).

Spalmate abbondantemente di burro un recipiente di rame o di ferro stagnato, distendete in esso una presso l'altra le fettine e mettetele su fuoco piuttosto forte affinchè in pochi minuti possano rosolarsi da ambo le parti.

A questo punto versate su di esse un bicchierino di marsala, un pò di sale, pepe e poi toglietele dal fuoco e accomodatele in un piatto tirandole su una per una con la forchetta.

Versate qualche cucchiaiata di brodo nel recipiente (o in mancanza un pò di acqua e sale), fate

bollire un momento staccando con mestolino il contenuto, al quale aggiungerete mezzo cucchiaio di fecola di patate (stemperata nell'acqua fredda) e versate questa salsetta sulle bracioline.

Cosciotto di abbacchio o di agnello "*Pasquale*" alla provinciale

Con un coltellino a punta fate delle incisioni profonde ad un cosciotto di agnello privo di lombata ed al quale avrete spuntato l'estremità dell'osso della gamba.

Poi triturate un piccolo pezzetto di aglio insieme ad un poco di prezzemolo e di maggiorana.

Tagliate dei pezzetti quadrilunghi di prosciutto grasso e magro, ma belli erti, e stropicciateli così interi sul pisto, aggiungendovi anche sale e pepe.

Ficcate ognuno di questi pezzi di prosciutto in ciascuna incisione del cosciotto, e mettete poi questo in una casseruola a rosolare con burro o strutto.

Condite anche esternamente con sale e pepe, e fatelo cuocere lentamente di color biondo scuro bagnandolo di quando in quando con un poco di vin secco, finchè sarà cotto.

Questo cosciotto riesce bene anche girato allo spiedo oppure in forno.

L'agnello così confezionato, oltre ad essere appetitosissimo, è buono a mangiarsi anche freddo, ed è molto indicato a portarsi nelle gite in campagna.

Fate contento lo stomaco
E lo stomaco farà contento voi

Costolette di abbacchio o di agnello alla Villeroy

Tagliate diciotto costolette d'abbacchio piuttosto doppie, in maniera di farne una ogni tre costole, togliendone due ossa per lasciarne una sola, ma senza però intaccare la parte polposa; liberate questa dalle altre ossa o nervi che la circondano, e spianate pian piano le costolette bagnandole con un pò d'acqua, perchè non si attacchino al tavolo, salatele leggermente da ambo le parti, disponetele bene in una tortiera o in un tegame di rame precedentemente unto di burro, e fatele cuocere a fuoco vivace, in modo che senza tenerle troppo sul luogo, divengano leggermente rosolate.

Un momento prima di levarle dal fuoco, sbruffatevi un pochino di marsala, facendolo consumare prestamente, ma questa addizione è facoltativa.

Disponete subito le costolette su un piatto, o su una lastra di marmo, collocandole in giro con la parte dell'osso nel centro, ponetevi su un altro piatto o un coperchio grande di casseruola con un pò di peso sopra, perchè restino alquanto compresse e lasciatele raffreddare così.

Frattanto metterete in un casseruolino un ettogr. scarso di burro, fatelo liquefare ed aggiungete in esso 80 gr, di farina bianca, girate con un mestolino e fate cuocere adagio adagio questo composto su un fuoco leggerissimo, perché non prenda colore e mischiandolo di quando in quando.

Asciugate le costolette in un pannolino netto; arrotondatele pareggiandone le sporgenze col coltello, raschiatene le ossa, liberandole dalle pellicole aderenti e ponetele su un piatto.

A questo punto mettete nel composto del casseruolino un paio di bicchieri (mezzo litro scarso) di latte buono, o anche metà latte e metà brodo senza grasso, se ne avete, gustate con un pò di sale, pepe, e un pochino (appena la punta del coltello) di noce moscata grattata; fate cuocere a fuoco allegro per una buona ventina di minuti, sempre mischiando in modo che divenga una salsa ben liscia; non eccessivamente densa (nel qual caso aggiungerete un altro pochino di latte), e piuttosto elastica.

Allora toglierete il composto dal fuoco, getterete in esso 2 tuorli d'uovo agitando sollecitamente il composto col mestolo perchè si uniscano ad esso, ed in questa salsa immergerete una alla volta le costolette, reggendole per l'osso delicatamente, e poggiandole man mano o su un marmo o su una teglia.

Quando l'involucro delle costolette sarà freddo e rappreso, togliete queste ultime dalla teglia distaccandole man mano e prendendole con garbo infarinatele leggermente, intingetele nell'uovo sbattuto e poi impanatele.

Al momento di mangiarle, friggetene poche alla volta nello strutto molto bollente, tenendovele in esso un paio di minuti, in modo che si riscaldino internamente e siano di bel colore biondo.

Volendo, nella salsa delle costolette potete aggiungere o del prezzemolo trito, o della lingua salata, o tartufi neri - parimenti triti - a seconda dei gusti.

Queste costolette si possono servire sole o guarnite di prezzemolo fritto, o di filetti di zucche fritti, in tal caso dovrete collocarle su un piatto munito di salvietta; oppure si possono guarnire con broccoli triti al burro, con spinaci, funghi, piselli, ecc.

Animelle di abbacchio o di agnello al prosciutto

Mettete in acqua tiepida la quantità di animelle che vi occorono, in maniera che possano spurgarsi e dissanguarsi per più di mezz'ora, poi sgocciolatele ed immergetele per un minuto in recipiente con acqua in ebollizione, quindi rinfrescatele e mettetele ad asciugare sopra un pannolino.

Mettete in un recipiente piuttosto basso un pezzo di burro e delle fettine di prosciutto grasso e magro, fate rosolare sul fuoco e mettetevi le animelle (alle quali frattanto avrete tolto qualche pellicola superficiale e qualche peletto che per solito vi resta attaccato). Conditele con sale e pepe e fatele *saltellare* a fuoco forte.

Allorchè cominciano a rosolarsi, sbruffateci dentro un bicchierino di marsala, e seguitate a farle cuocere per 10 o 15 minuti per poi aggiustarle in un piatto, in cui avrete messo del buon risotto, oppure semplicemente dei crostini di pane fritto nel burro.

Sciogliete quel che rimane in fondo al recipiente, e versatelo sulle animelle.

Testarelle di abbacchio al forno

Lavate ben bene tre testarelle di abbacchio, mettetele con la parte del taglio all'insù, ponetele in una tortiera unta con un cucchiaio di strutto.

Tritate uno spicchio d'aglio con un poco di prezzemolo, aggiungetevi quattro cucchiai di pane grattato, sale e pepe, mischiate tutto e cospargetelo sopra il vuoto delle testarelle, sgocciolate sopra un po-

co d'olio e mettetele in forno moderato per circa 45 minuti di cottura.

Coratella di capretto o di abbacchio con carciofi

Si sceglie una bella corata, cavata di fresco, ed a cui sia aderente il mazzo di intestini da latte del capretto stesso, poichè oltre alla tenerezza, è questa una delle caratteristiche che contraddistingue a colpo d'occhio la corata del capretto da quella del così detto *abbacchio*, cioè agnellino, perchè le budella di quest'ultimo non sono altrettanto buone.

Tagliate in fettoline ogni cosa, tenendo diviso il fegato dal rimanente.

Intanto sbucciate un carciofo, cioè tagliategli le parti dure e filamentose, mondate il torsolo e formatene tante fette piuttosto doppie che farete cuocere a metà in un padellino con un pò di strutto.

Mettete poi un pò di strutto in un'altra padella più ampia, ponetela sul fuoco moderato e incominciate a far cuocere adagio adagio il polmone con le budella; dopo alcuni minuti aggiungete il cuore ed il resto (meno il fegato).

Man mano che aumentate il contenuto della padella, aumentatene anche il calore e continuate a mescolare aggiungendo le fette di carciofi; dopo altri due minuti ultimate col mettere il fegato, mischiate sempre su fuoco forte e quando il fegato sarà rosolato, condite con sale e pepe, spremeteci su un limone fresco e mangiate subito, perchè col perdere i gradi di calore, perde tanti grandi della sua bontà.

N. B. — Volendo, invece dello strutto si può adoperare il burro o l'olio.

Pollastro alla buongustaia

Spaccate un pollo per metà (in lunghezza) procurate di appianarlo in più possibile e toglierne il più possibilmente gli ossicini infranti o sporgenti, conditelo con sale, pepe, olio, poco limone, prezzemolo trito e qualche fettolina di cipolla. Dopo un'ora di questo marinaggio, asciugatelo, doratelo e panatelo.

Prendete un saltiere o un tegame in cui il pollastro vada giusto, mettetelo sul fuoco con un bel pezzo di burro, quando sarà caldo ponetevi le due metà del pollastro, fatelo cuocere dalle due parti almeno un quarto d'ora, poi disponetele in un piatto con sopra il suo burro bollente ed a parte dei spicchi di limone.

Galantina di pollo

Dopo aver fiammeggiata, ossia bruciacchiati i peli sulla fiamma di un pó di spirito ad una bella pollanca (senza però vuotarla), mozzategli il collo (1) le ali e le zampe.

Poi mettete il pollo a pancia sotto, e con un coltellino tagliente fategli nel mezzo del dorso un'incisione fino alla coda, poi, sempre scartando la pelle e senza intaccarla, proseguite a staccare la parte polputa dalle ossa, tagliando le giunture delle ali e delle coscie per facilitare l'operazione, finchè re-

(1) Di questo lasciate più pelle possibile attaccata al collo

sterà lo scheletro da una parte e la pelle con la polpa dall'altra.

Stendete il pollo sul tavolo, toglietene tutta la polpa senza strappare la pelle; e quella del petto la taglierete in grossi dadi e la metterete in una terrinetta, a quella delle coscie procurerete di tagliarle tutti i nervi e la mischierete con 400. gr. (o anche meno, se il pollo non fosse tanto grosso) di vitella magra già disossata e spellata; insomma deve essere 400 gr. di sola polpa (1).

Intanto metterete il pollo disossato in un piatto e lo condirete con sale, e pepe, pochissima noce moscata e un bicchiere di marsala.

Attorcigliatelo e lasciatelo così.

Prendete la terrinetta dove avete messo i dadi della polpa del pollo, aggiungete 100 gr. di lardo sbianchito (2), 100 gr. di prosciutto crudo e magro tagliato abbastanza doppio per poterne fare di dadi, 100 gr. di lingua scarlatta cotta e fredda, pure tagliata a dadi, un pizzico di pistacchi sgusciati in acqua bollente (3) e qualche tartufo crudo lavato, sbucciato e tagliato anche in dadi (4).

---

(1) Si può adoperare anche metà vitella e metà polpa di maiale, ma in tal caso bisogna diminuire di almeno 100 gr. la dose del lardo da pistarsi insieme.

(2) Per fare il lardo sbianchito dovete fare così: Dividete il lardo in fette adatte allo spessore dei dadi che dovrete tagliare, mettetelo in un recipiente con acqua bollente e fatevelo stare una ventina di minuti, poi gettatele in acqua fresca, e quando è freddo asciugatelo, tagliatelo in dadi ed unitelo all' altro ripieno della galantina.

(3) I pistacchi però non si tagliano.

(4) Ecco, in quanto ai tartufi vi faccio un avvertimento: o metteteli buoni, o non li mettete affatto, magari un solo

Condite tutti questi dadi come avete condito il pollo disossato, mischiateli bene e teneteli anche da parte.

Mettete intanto sul tagliere 400 gr. di vitello insieme con la polpa delle coscie e tritateli finissimamente col coltello.

Poi da un altro lato del tagliere triturate 400 gr. di lardo salato, ma badate di non mischiarvi del rancido, quando ambedue le specie sono ben trite, unitele, condite con sale, pepe e noce moscata, e continuando a triturare formatene un impasto compatto in cui non si veda traccie nè di vitello, nè del lardo (1).

Mettete questo pesto in una catinella, uniteci i dadi tagliati e mischiate bene con una cucchiaia di egno per unire questi ultimi al primo.

Allargate la pelle del pollo, metteteci dentro tutto il composto, accostate le estremità della pelle tutto intorno, dandole man mano una forma oblunga ed arrotondata, cucitela con garbo, arrotolatela strettamente in una solida salvietta, legatela bene alle estremità, prima e poi facendole alcune legature anche nel centro.

Collocate la galantina in una casseruola possibil-

---

tartufo, ma che sia di Norcia o di Spoleto. Non vi lasciate abbindolare da quei rivenditori girovaghi, i quali adescandovi col buon mercato *vi appiccicano* dei tartufi che hanno il puzzo dello zolfo ed appestano col loro nauseante profumo tutto ciò che avvicinano.

(1) In regola d'arte questo pisto dopo del tagliere va messo in un mortaio, pestato bene passato allo staccio di crino nero ; ma nella impossibilità si può far senza. Vuol dire che facendo senza, vi riuscirà meno fine e meno delicato.

mente ovale, ed in mancanza in una casseruola rotonda, ma non eccessivamente grande, metteteci su tutte le ossa, ed i cascami del pollo e del vitello, nonchè 2 o 3 piedi di vitello (1), una radica gialla, una cipolla in cui avrete conficcato un chiodo di garofano, un piccolo mazzolino di gambi di prezzemolo, ed un ramoscello di timo.

Coprite con acqua o brodo lungo, (se ne avete), mettete giusto sale (2) e fate bollire un' ora e mezza di continuo all' angolo del fornello, e sempre adagio. A questo punto prendete la galantina imballata com'è tiratela fuori dal brodo e mettetela su un piatto.

Un quarto d' ora dopo toglietele la salvietta, sciacquatela in acqua fresca, spremetela ed attorcigliatela nuovamente alla galantina, rilegandola forte in tutto similmente alla prima volta. Ciò fatto collocatela in un posto fresco, con un leggerissimo peso sopra e dopo 7 od 8 ore (3) potrete adoperarla tagliandola in fette e guarnendola di gelatina come appresso.

N. B. — Non ho detto di passare allo staccio il

---

(1) Ho indicato i piedi di vitello, perchè è la materia collosa la più igienica e da me sempre preferita, ma, o non volendo avere tante noie, o volendo spendere meno, potrete ottenere lo stesso risultato bagnando un etto abbondante di gelatina *marca oro* (colla di pesce od ittiocolla) nell' acqua fresca, poi scaldarla in un pò della stessa acqua, stemperarla bene ed unirla al brodo della gelatina appena questo sarà stato schiumato.

(2) Mentre la galantina cuoce, gustatene bene il brodo, perchè dipende dalla giusta dose di sale l' esito del lavoro. Infatti se il sale sarà scarso, la galantina riuscirà insipida, se invece sarà troppo, la galantina riuscirà salata.

(3) È sempre preferibile di cuocere la galantina alla vigilia di adoperarla; se è inverno essa si mantiene bene, se è in estate, si conserva in ghiacciaia.

pisto di carne, come l'arte consiglia, perchè trattandosi di cucina alla buona, debbo evitare, per quanto possibile, complicazioni di lavoro.

La gelatina per la galantina

Allorchè avrete levata la galantina dal fuoco rimettete un pochino di acqua nella casseruola per far finire di cuocere i piedi di vitello, i quali piedi perchè possano dar forza di colla alla gelatina, bisogna che siano molto cotti, anzi disfatti.

Quando saranno arrivati a questo punto, passate la gelatina in un panno, mettetene un cucchiaio a provare sul ghiaccio per vedere la sua forza (1). Poi triturate fino 3 o 400 gr. di polpa magra di manzo mischiateci un uovo ed un bicchierino di marsala, od anche, se volete, un mezzo bicchiere di vino bianco secco (2), scioglietela poco alla volta con la gelatina, collocatela in una casseruola sul fuoco, e rimuovetela finchè bollirà; tenetela un pò nell'angolo del fornello e se vedete che è abbastanza chiara, passatela a traverso una salvietta bagnata e spremuta e poi quando è fredda mettetela in un recipiente sul ghiaccio per farla congelare.

---

(1) Se vi accorgeste che è troppo tenera, bagnerete per alcuni minuti altri fogli di colla di pesce, poi tolta dall'acqua la stempererete con un pò della gelatina di pollo e quindi dopo averla mischiata all'altra, dovrete chiarirla nel modo indicato in fine dell'articolo.

(2) Alcuni vi mettono dell'aceto io non ho mai voluto metterlo, perchè quel sapore acidulo in un brodo non mi pare di buon gusto.

Al momento di adoperarla si stende una salvietta bagnata e spremuta sul tavolo, ci si rovescia su lo stampo per far cadere la gelatina tutto un pezzo, (passando una piccola lama attorno al recipiente che la contiene per farla uscire intera) e poi si taglia con un coltello, in triangoli; in mostaccioli od in altra forma per guarnirne la galantina,

N. B. — Se per caso vi accorgeste che la galantina, dopo essere stata passata sia un poco losca, voi non dovrete fare altro che chiarificarla in questo modo:

Gettate un uovo con tutto il guscio (purchè sia pulito, s'intende) in una casseruola, un pò di vino bianco e sbattete con una frusta, poi mischiatevi la gelatina, mettete sul fuoco e sbattete finchè questa arrivi sotto al bollore, ma senza farla bollire.

Vedrete che l'uovo si *straccia* come si dice in arte, cioè si cuoce ed apparisce il liquido trasparente: a tal punto dovete levarla e passarla, che allora non vi sarà più pericolo che intorbidisca.

Maionese di pesce o di pollo

La maionese si può fare di magro o di grasso.

Per farla di grasso si può confezionare con filetti di gallinaccio cotti con burro o qualunque altro pollame tanto bollito che arrostito.

Si taglia il pollo o il tacchino che sia, in pezzi non tanto piccoli, togliendone più ossa che sia possibile, i petti specialmente si tagliano in fette piuttosto larghe e regolari e si condisce il tutto con una salsetta composta d'olio, aceto, sale, pepe, mo-

starda e prezzemolo trito (1) e si lascia insaporire così per alcune ore, poi al momento di adoperarli si asciugano in una salvietta.

Il pesce si sfiletta, cioè si spacca in lunghezza, togliendone accuratamente tutte le spine e le pelli (perchè sarebbe pericoloso il mettere qualche spina nella maionese) e si fa cuocere in una teglia con un pochino d'olio, limone, sale, pepe e prezzemolo trito, poi quando è freddo si condisce come si disse per il pollame, ma in minor quantità.

Questo se si tratta di spigole, cefali, merluzzi, ecc.

Le ariguste si lessano, si sgusciano, si fettano e si preparano come gli altri pesci; l'anciò, il palombo, ed altri pesci senza spina si fettano e si preparano lo stesso.

I gamberi si cuociono con acqua, sale e vin bianco poi si sgusciano.

Frattanto si prepara una buona insalata di legumi cotti e tagliati in piccoli pezzi, come: broccoli, cavoli-fiori, patate, fagiolini, carciofi, zucchine, ecc. ed in questa insalata vi si aggiuno: capperi, cetrioli e filetti di acciughe.

L'insalata va preparata oltrochè con i soliti condimenti, anche con mostarda, e volendo renderla più gustosa e piccante con un cucchiaino di *Worcestershiresauce*, una specialità inglese che si trova dai droghieri e salsamentari.

Poi si prepara una buona salsa alla maionese, (vedi: *Salsa alla maionese*) con una parte di questa salsa si amalgano i legumi conditi.

---

(1) Disponendo di un poco di cerfoglio o di dragoncello, mettetelo.

In ultimo si dispongono simmetricamente in un piatto: la insalata ed il pollo o pesce che sia, sovrapponendo uno strato dell'uno e dell'altra, fino a formarne una piramide schiacciata e regolare, la quale si ricopre tutta col resto della salsa e si guarnisce la base con spicchi di uova sode, olive, gamberi, ecc. ed il resto con cetriolini, capperi, cuori di cappuccine, barbabietole, ecc. (1).

Pan di pollo spumoso con piselli

(*dose per 6 o 8 persone*)

250 gr. di polpa di pollame senza pelle nè muscoli preferibilmente del petto di tacchina o di pollanca.

Si taglia in pezzi e si pesta bene in un mortaio di marmo, quando è diventata una pasta finissima vi si aggiunge 6 gr. di sale, una presa di pepe bianco e un nonnulla di noce moscata grattata.

Quando il pesto è bene unito vi si aggiunge un bianco d'uovo e due cucchiai di panna sciolta. Si passa al setaccio e si pone in una casseruola posta sopra un poco di ghiaccio pesto.

Si lavora col mestolo e vi si incorpora, poco per volta, un decilitro e mezzo di panna sciolta. Dopo si monta in fiocca un albume e mezzo d'uovo e si mischia al composto, quindi si riempie con questo uno stampo a cilindro (di quelli col cannello in mezzo) unto internamente con burro.

---

(1) Consiglio di non adoperare barbabietole, oppure, volendo adoperarle, di tenerle, dopo cotte e tagliate, nell'aceto e poi asciugarle, perchè altrimenti comunicano il color rosso a tutta l'insalata.

Si pone a cuocere in una casseruola ed a bagnomaria, tenendola coperta e badando che l'acqua non abbia a bollire.

Dopo circa un'ora sarà cotto e riposato, ed allora si sforma il pan di pollo in un piatto e si guarnisce il centro con piselli cotti con prosciutto, cipolla e burro.

Volendo si può salsare il pan di pollo con una salsezza (specie di besciamella lenta, fatta con un poco di burro e farina e poi bagnata con brodo e panna sciolta).

Invece dei piselli, si può guarnire il pan di pollo con funghi, o con spinaci, ecc. e puó servirsi anche senza guarnizione.

Polli fritti alla toscana

Spezzate un pollo giovane in pezzi piuttosto piccoli, mettetelo in una terrina marinando con sale, pepe, olio ed un pochino di limone.

Un quarto d'ora prima di mangiare, mettete sul fuoco una padella con dell'olio d'olivo (che ve ne sia almeno un paio di centimetri d'altezza), infarinate i pezzi di pollo, passateli nell'uovo sbattuto e friggeteli a fuoco moderato per 10 minuti.

Accomodateli poi su un piatto con prezzemolo fritto ed alcuni spicchi di limone.

In Toscana, nelle osterie di campagna, si fa un gran consumo di polli fritti, e spesso ho veduto uccidere un pollo, e caldo ancora, farlo in pezzi e friggerlo, e ciò malgrado, riuscire gustoso e delicatissimo.

Pollo in padella alla romana

Tagliate in pezzi un pollo tenero, poi mettete una padella sul fuoco con una cucchiaiata di strutto e qualche fettolina di prosciutto grasso e magro.

Appena il prosciutto comincia a rosolarsi mettete il pollo, conditelo con sale e pepe, e giratelo finchè abbia preso color biondo, allora gettate nella padella un quarto di spicchio d'aglio triturato con un pò di persa (maggiorana) e mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Continuate a mischiare sul fuoco e quando il vino è consumato e che il pollo è ben rosolato, aggiungete qualche pezzetto di pomodoro pelato e senza semi, o, in mancanza, due cucchiai di pomodoro in bottiglia.

Fate cuocere ancora pian piano, finchè il pollo sarà pronto, ma non scotto.

Se durante la cottura la salsa si restringesse soverchio la verrete bagnando con un pochino d'acqua o di brodo, ma poco. Alcuni non mettono l'aglio e la persa, io sono d'avviso contrario, perchè specialmente in estate, toglie ai polli novelli un certo odoretto naturale, punto piacevole.

Le caratteristiche di questo piatto sono: poco sugo e denso, pollo non troppo cotto e che non abbia il color rosso di pomodoro, ma più scuro.

Saper cucinare è il maggiore
coefficente alla pace domestica

Pollastri in padella con carciofi

(Per 6 persone)

Prendete due pollastri teneri, tagliateli in picccoli pezzi e poneteli dentro un padella (1) con 80 gr. di strutto e fateli cuocere per circa 5 minuti.

Intanto si preparano 6 carciofi, si mondano, togliendone le cortecce dure, poi si tagliano a spicchi.

Fatto questo lavoro li metterete nella padella dei polli, aggiungendo anche 100 gr. di prosciutto crudo tagliato in fettine. Fate continuare a cuocere a fuoco più vivace per altri 8 minuti avendo cura di mescolare continuamente.

Quando il tutto è ben colorito e quasi cotto si scola lo strutto, e vi si mette un bicchiere di vino bianco secco. Coprite subito la padella e fate cuocere ancora per qualche minuto, finchè il vino sia quasi del tutto consumato.

Versatelo poi in un piatto e servitelo.

Piccioni grigliati

I soli piccioncini giovani possono essere cucinati in questo modo.

Bisogna vuotarli, passarli sulla fiamma o del carbone di legna o dello spirito per torglierli la peluria poi di ciascuno se ne fanno due metà in lunghezza, si spuntano la ali, si passa la zampa di ciascuna a traverso la pelle del ventre, quindi si condiscono con sale e pepe, si stropicciano bene nel burro li-

(1) Si possono cuocere anche in un tegame di rame purchè sia fino di spessore.

quefatto, poi nel pan grattato (non pestato), e si fanno grigliare 20 o 22 minuti su fuoco piuttosto debole rivoltandoli di quando in quando. I piccioni così preparati possono guarnirsi con risotto, con piselli, con cipolline od altri legumi, oppure esser serviti così, semplici, accompagnandoli con una insalata.

Intingolo di budella di pollo

Per un piatto di 4 o 5 persone occorrono un chilogramma e 300 di budelli di pollo, già aperti e puliti come si trovano in vendita dai pollivendoli romani, o in mancanza bisogna nettarli in casa con molta accuratezza.

Dopo nettati questi budelli, lavateli in più acque

TORREFAZIONE NENCINI
Fondata nel 1907
Via Tomacelli 13-14
I MIGLIORI CAFFE'
Tel. 63416 — Servizio domicilio

stropicciandoli bene tra le mani, metteteli in una casseruola con un poco di acqua che li ricopra di poco, poneteli sul fuoco, aggiungete un mazzetto guarnito, un poco di sale, e lasciate bollire fino a che sia quasi del tutto ristretta l'umidità, mettete in un'altra casseruola 80 grammi di burro ed un ettogrammo di prosciutto grasso e magro tagliato a listarelle trasversali ed un poco di cipolla tritata finissima, fate rosolare a color biondo, quindi mettete i budelli.

Dopo rosolati un poco mettete del sugo di carne se ne avete, oppure un poco di sugo finto o estratto di pomodoro, fate bollire, sentite se sono cotte e gustatele se stanno bene di sale, aggiungete un poco di pepe e servite con formaggio grattuggiato a parte, (Va con sè che bisogna togliere il mazzetto di erbe prima d'insaporirle).

Salmisio (Salmis) di beccaccia

Dopo aver pulito bene la beccaccia, vuotatela e mettete da parte le interiora. Poi mettete in una casseruola un pezzetto di burro e qualche fettolina di prosciutto, un pezzetto di lauro e di timo; su queste adagiate la beccaccia, conditela con un pò di sale e pepe, fatela rosolare a fuoco vivace, poi bagnatela con un pò di marsala, e man mano, se occorre, un'idea di vin bianco.

Dopo 25 o 30 minuti la beccaccia dev'essere cotta e colorita; allora levatela e tagliatela per accomodarla in una casseruola più piccola.

Nettate bene le interiora della beccaccia, togliendone le budella terrose e fatele cuocere dentro la

sostanza in cui ha cotto la beccaccia, aggiungete un pizzico di pepe ed un un poco d'acqua, poi un cucchiaino di fecola di patate disciolta, mischiate con un mestolo, passate ogni cosa in uno staccio forzando affinchè passi tutto, mettete questa salsa sulla beccaccia, la casseruola della quale terrete in caldo in un recipiente con acqua bollente, ed al momento aggiustate la beccaccia su un piatto, guarnitela di crostini di pane fritti e versate su di essa la salsa.

Con lo stesso sistema potete fare il *salmis* d'anatre, di pivieri, di fagiano, di pernice, ecc., meno però che di questi animali dovrete gettare le interiora, non avendo esse il pregio che hanno quelle della beccaccia.

N. B. — Le budella prima di cuocerle sarà meglio triturarle finissime.

Quaglie stufate

Mozzate le ali e la testa delle quaglie, nettatene il gozzo e le pelurie del corpo, sventratele e poi a ciascuna quaglia infilzerete un piccolo stecco che traversi da una parte all'altra le giunture dei ginocchi perchè in tal modo le gambe non si sgarbano nel cuocere. Mettete poi in un tegame od altro recipiente in cui le quaglie vi possano stare in una sola fila circolare, un pezzo di burro, qualche fettolina di prosciutto, un piccolissimo pezzo di foglia di lauro ed un ramoscello di timo.

Su questi ingredienti disponete le quaglie, conditele con sale e pepe, copritele, e fatele cuocere su fuoco piuttosto vivace saltellandole e rivoltandole spesso perchè prendano colore da tutte le parti.

Quando sono ben colorite, versateci dentro un paio di bicchierini di marsala (oppure mezzo bicchiere di vino bianco asciutto) coprite nuovamente e fate cuocere finchè la bagna sia del tutto consumata. Allora aggiungete un bicchiere di brodo (od in mancanza, di acqua) ed un cucchiaino di fecola di patate diluita, mischiate bene col cucchiaio e fate cuocere almeno altri 20 minuti, poi levate le quaglie una alla volta, aggiustatele in un piatto, passate la salsa in un setaccino, toglietene un pò di grasso sulla superficie e versatela sulle quaglie.

Volendo potete guarnire le quaglie anche con crostini fritti nel burro, o con un risotto, o con piselli al prosciutto.

N. B. - I tordi, merli, allodole, ecc. si possono trattare ugualmente, regolando però la cottura in proporzione della grossezza della specie.

Quaglie arrosto

Certo che il miglior modo per arrostire le quaglie e qualunque altra specie di selvaggina o di volatili) è quello di poter disporre di un girarrosto, ma in mancanza bisogna accontentarsi o di girarle a mano tra due fila di carboni accesi, o di cuocerle in forno.

Sia nell'uno che nell'altro modo, voi dopo averle nettate, sventrate, e passate sulla fiamma dello spirito o del carbone di legna per toglierne quella peluria che non gli si può togliere in nessun altro modo, metterete sul petto di ciascuna quaglia una lista di foglie di vite (lunga sei centimetri almeno e larga tre) leggermente unta di burro o di strutto ed un pò di sale. Sulla foglia di vite ponete una lista

di lardo o di grasso di prosciutto, finissima di spessore ed un pò più grande della lista di foglia. Legate le due liste con spago, perchè rimangano bene aderenti alla quaglia e poi preparate tanti crostini di pane per quante sono le quaglie, quindi infilatele alternando una quaglia ed un crostino, ungete ogni cosa, spruzzatevi su un pochino di sale ancora e fate cuocere un quarto d'ora a fuoco piuttostò vivace.

Intingolo di lepre alla fiamminga

Anzitutto si deve serbare il sangue del lepre diluito con mezzo bicchiere di aceto, poi dopo aver tagliato e nettato il lepre, infarinate appena i pezzi e metteteli a rosolare in un tegame col burro infuocato, conditeli con sale e pepe e poi bagnateli con metà vino rosso e metà brodo (1) (circa un litro in tutto) ed aggiungetegli un mazzettino composto di due ramoscelli di timo, una foglia di lauro ed alcuni gambi di prezzemolo. (2)

Poi pestate il fegato del lepre, unitelo al sangue e ponetelo pure nell'intingolo insieme a 25 gr. di zucchero grezzo, non che 400 gr. di cipolle fettate ed uno spicchio d'aglio cotti in biondo (rosolati) nel burro. Appenna cotto, levate pezzo per pezzo il lepre ponendolo in un altro tegame, passategli su la salsa forzando, riscaldate bene e servite con un contorno di fette di cetrioli sott'aceto.

---

(1) Mancandovi il brodo sciolgansi 4 o 5 *dadi Maggi* in mezzo litro d'acqua calda.

(2) Questo mazzetto quando è cotto l'intingolo si getta via·

Intingolo di lepre alla mercante di campagna

Appena il lepre (il quale dev'essere giovane ed ucciso di fresco) sarà stato spellato, sventrato e tagliato in pezzi, non solo, ma sia stato raccolto il sangue fino all'ultima goccia e diluito con mezzo bicchiere di vino per impedirgli di quagliarsi, lo condirete subito con sale e pepe.

Prendete poi un tegame (abbastanza spazioso, in cui il lepre non occupi più della metà di altezza del recipiente) e poneteci dentro 140 gr. di ventresca triturata, due spicchi d'aglio schiacciati, un pizzico di funghi secchi, due chiodi di garofani, un ramoscello di timo ed una foglia di lauro; su questo strato collocate i pezzi del lepre, -- fino a ricoprirli -- con due terzi di vino rosso secco, ed un terzo d'acqua. Ponete su fuoco forte e frattanto scaldate un bicchierino di acquavite e gettatelo nell'intingolo in modo che si infiammi, poi coprite e lasciate bollire molto forte per 40 minuti. Dieci minuti prima di toglierlo dal fuoco, poneteci dentro 40 gr. di burro nel quale avrete impastato 30 gr. di farina, mettendolo poco per volta e rimuovendo l'intingolo con una cucchiaia.

D'altra parte, dopo aver tolto il fiele al fegato lo triturerete finissimo e lo unirete al sangue diluito; passati i 40 minuti mischierete il fegato col sangue, ma con maniera, ricoprite e fate cuocere altri 10 minuti. Versate l'intingolo in una fiamminga e contornate con crostini di pane fritto.

Allodole alla piemontese

Fiammeggiate, sventrate le allodole e spuntate le ali e le zampe. Mettete in una teglia un pò di burro e delle fettoline di prosciutto grasso e magro, sale e pepe, e fate saltellare su fuoco ardente quando il tutto sarà ben rosolato aggiungete qualche fogliolina di salvia ed altri pezzi di burro, poi ritirate dal fuoco e disponete le allodole su una polenta terminata al momento con burro e parmiggiano ; versate sopra tutto il liquido contenuto nel tegame e mettete in tavola ben fumante.

Torta di riso alla massaia

Cuocete uu buon risotto e conditelo per bene. Appena è pronto mettetene uno strato su una tortiera imburrata od un piatto concavo resistente al fuoco.

Su questo strato accomodateci una fricassea di pollo, o una bianchetta freddata insieme alla salsa, o stufatino avanzato, ecc.

Ricoprite completamente con un altro strato di riso, raschiate bene la superficie col coltello, poi mettetelo nel forno di campagna e raschiate cuocere a fuoco moderato e servite su un piatto staccando dalla tortiera o con tutto il piatto se fu preparato in questo.

Mandate insieme una salsiera di sugo d'umido o di pomodoro.

Pasticcio di maccheroni alla romana

Il pasticcio di maccheroni è una specialità eccentrica della cucina romana e si usa generalmente mangiarlo in carnevale.

Si capisce che se questo pasticcio occorre per cucina di famiglia, e cioè senza importanza, lo si confezione modestamente con sugo d' umido (detto sugo alla napoletana) e con un ripieno di poca spesa come matricole, ovette, funghi secchi, salciccie ecc. ma qualora occorre per tavole aristocratiche, al sugo alla napoletana si deve unire un poco di sugo di carne, ed un pò di salsa spagnola ristretta ed il ripieno dev'essere composto di animelle, chinelle, tartufi neri, funghi, pezzetti di luganica cotta, creste, ovette, ecc., insomma ciò che in arte si chiama *finanziera*.

Ciò premesso descriverò il modo di farlo per cucina casalinga ed alla buona.

La vigilia di fare il pasticcio, od anche la mattina stessa per tempo, preparate (supponendo che dobbiate fare un pasticcio per 10) i seguenti composti: mezzo kg. di pasta frolla fatta così: gr. 500 di farina, gr. 250 di zucchero fino, un pizzico di sale, un pò di cannella in polvere, 125 gr. di strutto, 125 gr. di burro, 3 rossi d'uovo, un uovo intero ed un cucchiaio di acqua.

Dopo impastata bene, lasciatela riposare in un luogo fresco e coperto.

Poi preparate 400 gr. di maccheroni Buitoni che spezzerete prima di cuocerli, in pezzi di due o tre centimetri.

Questi maccheroni debbono essere lessati bene, poi sgocciolati a dovere, conditi riccamente di sugo

alla napoletana e parmigiano, nonchè un pizzico di cannella in polvere.

Dopo preparati così, poneteli a farli freddare in una terrina.

Preparerete anche un ripieno regolandovi in proposito sulla descrizione dell'articolo seguente: *Finanziera* ovvero *Modo di preparare*, ecc., e questo ripieno può essere in maggiore o minore quantità, secondo la spesa che intenderete fare, e dev'essere condito abbondantemente con denso sugo alla napolitana e messo anche questo a raffreddare.

Ricordatevi che tanto il sugo dei maccheroni, quanto quello del ripieno deve essere bene sgrassato. Per economia di spesa e di tempo, potete adoperare anche il così detto *Sugo finto* (vedi: *Salse e Sughi*).

Infine in un casseruolino 2 rossi d'uovo, 70 gr. di zucchero e 70 gr. di farina, diluite tutto ciò con due quintini scarsi di latte, aggiungete un pizzico di sale ed un pochino di cannella in polvere.

Collocate la casseruola sul fuoco agitando col mestolo e levando di tanto tanto la casseruola dal fuoco, quando la crema comincerà a rapprendersi, per avere il tempo di mischiarla bene e farla diventare liscia. Appena accennerà a bollire, versatela in una terrinetta e lasciatela raffreddare anch'essa,

Allorquando tutti questi ingredienti saranno freddati, prendete una tortiera o tiella tonda da crostate, ungetela leggerissimamente di strutto poi dividete la pasta frolla in due metà un poco ineguali lasciatone una metà alquanto più abbondante per coprire il pasticcio e, stendendo l'altra su tavolo, sbruffandogli su un poco di farina per formare un disco regolare grande quasi come la tortiera, dello spessore di mezzo centimetro circa, fate cuocere questo disco nel forno

e fatelo poi raffreddare senza toglierlo dalla tortiera. (1)

Quando il disco di pasta sarà freddo, smovete con un mestolo i maccheroni e formatene uno strato regolare (alto più di un centimetro) sul disco, lasciando un giro di pasta libero tutto intorno per potervi attaccare l'altra metà della pasta.

Lo strato dei maccheroni dev'essere compatto, e non vi si deve lasciare nessun vuoto.

Sullo strato dei maccheroni adagiate il ripieno ben disteso ed uguale dapertutto, poi sul ripieno, collocate un altro strato di maccheroni disposti con garbo in maniera che coprano tutto il ripieno; regolarizzate la massa con un coltello perchè formi un tutto eguale, lasciando perfettamente libero e netto il margine circolare (2).

A questo punto prendete la crema preparata, distribuitela su tutta la superficie della massa del ripieno, e spalmandola con un coltello addosso ai maccheroni, perchè vi penetri e vi aderisca bene.

Stendete il rimanente della pasta, formandone un foglio alto mezzo centimetro e abbastanza grande per poter coprire tutto il pasticcio.

Bagnate con un pennello che intigerete nell'uovo

---

(1) Si può anche lasciare il disco crudo, e cuocere il pasticcio tutto in una, ma io preferisco di farlo cuocere prima, perchè quando su quel disco vi si trova accumulata tanta roba, è ben difficile che possa cuocersi a perfezione, e secondo me, non c'è cosa più disgustosa e indigesta del dover mangiare, della pasta cruda, specie poi un genere di pasta grassa e pesante come è la pasta frolla.

(2) Procurate di dare al pasticcio una forma rotonda sulla sommità, perchè se questa riesce troppo acuminata la pasta frolla nel cuocere si distacca e sdrucciola sulla base.

sbattuto, tutto il margine del pezzo di sotto del pasticcio, poi ricoprite questo con la pasta distesa, fatela aderire con garbo attorno e sopra al pasticcio, poi con un coltellino tagliate tutto in giro rasente al primo disco per tagliare il superfluo della pasta di ricopritura, fate combaciare bene i bordi dei due dischi aggiustatene le sporgenze, dorate con un uovo sbattuto tutta la superficie del pasticcio, e con dei rimasugli di pasta potete farne qualche foglia o altro gingillo, sul pasticcio stesso, oppure ne formate un cordone che attaccherete sugli orli del coperchio.

Ma di tutto ciò, che è ornamento, trattandosi di cucina di famiglia se ne può fare a meno.

Mettete la tortiera col pasticcio dentro ad altra tortiera più grande (1), fate cuocere in forno moderato (40 minuti per un pasticcio per 8 persone), ed allorquando la pasta avrà preso un bel colore scuro ed uniforme, levate il pasticcio, inzuccheratelo e servitelo nella stessa tortiera (2). Questo pasticcio è eccellente a mangiarsi anche freddo.

Modo di confezionare la lingua di manzo salmestrata

Per confezzionare le carni in maianza è necessario o un vaso in maiolica, oppure un piccolo mastello piuttosto stretto ed alto.

(1) Questo va fatto solo nel caso che il disco di sotto sia stato cotto prima, e ciò per impedirgli di cuocere nuovamente e quindi bruciarsi; ma se vorrete farlo col disco di sotto crudo, non occorre mettervi altro recipiente.

(2) Se il pasticcio non è molto voluminoso si può sollevare con un coperchio di casseruola, e sdrucciolarlo su un piatto munito di salvietta, ma per far questo ci vuole una certa destrezza e capacità per cui vi converrà meglio di presentarlo nel recipiente in cui lo avete cotto, e non mettervi a rischio di deformarlo.

Prendete una lingua di manzo morto di recente, toglietene la *pappata* ossia quella parte che sta attaccata sotto alla estremità grossa della lingua e che non è adatta allo scopo. Battete la lingua di manzo sul tavolo (ma non eccessivamente forte) in modo da renderla cedevole, spalmatela (specialmente dov'è il taglio) con un paio di cucchiaini di salnitro in polvere, procurando a forza di fregazioni di farglielo assorbire; quando il salnitro sarà assorbito ripetete l'operazione con 2 o 3 pugni di sale fino.

Assorbito che sarà ancor questo, mettete uno strato di sale (un buon pugno) nel fondo del recipiente che dovrà contenere la lingua, collocate su quest'ultima — che avrete ripiegata in ciambello — un altro strato di sale, e su questo una tavoletta di legno con un grosso peso in modo che faccia pressione sulla lingua.

Ponete il recipiente in luogo fresco, e lasciatelo così quattro o cinque giorni. Al quinto giorno mettete un paio di bicchieri di vino rosso, secco, in una casseruola, e unitegli mezza foglia di lauro, ed un cucchiaino di coriandoli, fate alzare un bollore e mettetelo a raffreddare. Dopo levate il peso dalla lingua, voltatela, metteteci su il vino, ricollocate tavoletta e peso e lasciatela così altri 4 o 5 giorni.

Nei mesi freddi si può tenere la lingua così 15 o 20 giorni, ma 8 bastano. Allorchè vorrete cuocere la lingua lavatela bene in acqua fresca, e poi mettetela a lessare in un recipiente che vi possa stare ben coperta dal liquido. Fate bollire per 2 o 3 ore secondo la qualità e l'età della bestia a cui apparteneva, ma badate di non eccedere nella cottura. Dopo cotta si spella, e se occorre calda si tiene in caldo nella sua bagna per poi fettarla e contornarla

con patate *machèe*, spinaci, od altro. Se occorre fredda si serve con burro, o gelatina.

N. B. — Con questo stesso sistema potrete salnitrare del manzo o del maiale, i quali, dopo bolliti, sono eccellenti tanto caldi che freddi.

La finanziera

Ovvero modo di preparare il ripieno, cioè le animelle, le creste, le ovette, i granelli, i fegatini, le matricole, i funghi secchi, ecc. per ripieno.

Le animelle si mettono prima a dissanguare nell' acqua tiepida, poi si sbollentano e si rinfrescano, quindi si sgocciolano sopra un panno, si nettano bene dai nervi, dalle pellicole e dai peli che vi possono essere aderenti, e si fanno saltellare 5 o 6 mi-

INDUSTRIE RIUNITE
Via del Tritone, 58 -- « Produciamo noi stessi Confrontate e comprerete »
Qualunque Articolo di
MAGLIERIA
DA NOI

nuti sul fuoco con burro, sale e qualche pezzetto di prosciutto (1).

Questo per le animelle di abbacchio o di capretto.

Le creste debbono essere scelte di pollastri e non di galline, e si mettono sul fuoco in acqua fresca e senza pareggiarle, si girano con un mestolo, e si fanno scaldare gradatamente finchè vi possa resistere la mano.

A tal punto si sgocciolano su un panno, si aspergono di sale fino, si richiude il panno e si stropicciano bene per mandarne via la pelle, quindi si spunta la base e la estremità di esse, e si fanno dissanguare in acqua leggermente tiepida (2), quindi si lessano con un pò d' acqua appena acidula ed un pò di sale, e quando saranno cotte si asciugano e si uniscono al ripieno.

I granelli di pollo e le ovette di gallina basta metterli in un recipiente con un pò d' acqua sul fuoco, appena bollono si levano e si lasciano freddare nell' acqua stessa, poi si leva la pellicola superficiale e si uniscono come sopra,

Ai fegatini di pollo o di piccioni gli si toglie il fiele e le parti verdastre che hanno toccato il fiele (3) si sbollentano, si asciugano e si saltano qualche momento col burro in un padellino e con un pò di sale.

Le matricole si sciacquano, si mettono in

(1) Prima si fa soffriggere il burro col prosciutto poi vi si mettono le animelle.

(2) Se non avete tempo disponibile fatene a meno di dissanguarla.

(3) Parlo dei fegatini di pollo perchè quelli di piccioni non hanno fiele.

fila sul tagliere, si tagliano in pezzi lunghi un paio di centimetri scarsi, si fanno bollire appena nell' acqua e sale e poi dopo freddate si toglie loro qualche pellicola più dura.

I funghi secchi si mettono a bagno nell' acqua fresca e quando sono molli si spremono, si allargano sopra un panno, si scartano i più duri e terrosi, a quelli buoni se ne toglie qualche lembo terroso che vi è aderente, poi si scottano un momento in un padellino con un poco di burro e sale e si adoperano.

Timballo di riso

Preparate un bel ripieno composto con delle creste di pollo cotte, dei funghi, pezzi di animelle, salsiccie, lingua di manzo salata e granelli di pollo.

Condite tutto ciò con un buon sugo d'umido molto denso e tenete il ripieno in caldo.

Prendete uno stampo liscio da timballo o in mancanza una casseruola, ungetela abbondantemente di strutto tanto nel fondo che nelle pareti interne; passateci dentro del pane pisto, poi, fategli prendere tutto uno strato di uovo sbattuto sul pane, ed in ultimo, per terminare di formare la crosta, un altra strato di pane pisto.

Allorchè mancherà un'ora e un quarto al desinare mettete a cuocere un buon risotto (il quale non deve essere troppo cotto), e finito con burro, parmigiano e due rossi d'uova diluiti con un pochino di acqua, ma mischiate sollecitamente per impedire che si cuociano; ciò fatto versate due terzi del risotto nello stampo, rialzatelo addosso alle pareti di esso più alto di un centimetro, nel vuoto del mezzo porrete il ripieno, poi richiudete con altro riso, regola-

rizzandone la superficie, e lasciando il timballo un ditino sotto il livello dello stampo.

Spalmate la superficie d'uovo sbattuto, spolverizzate su del pan grattato e finite con metterci qua e là delle sottilissime fettoline di burro.

Infornate subito il timballo a fuoco piuttosto vivace e fatelo cuocere almeno 50 minuti, perchè divenga ben colorito e ben croccante.

N. B. — Va con sè che questa operazione deve essere fatta con sollecitudine.

Altro modo di fare il timballo di riso

Potete cuocere il riso e preparare il ripieno come si è detto sopra e farli raffreddare ambedue.

L'operàzione anche in questo caso è indicata alla precedente ricetta, soltanto che bisognerà tenere il timballo in forno 10 o 15 minuti di più.

Timballo di patate con la provatura

Ecco un'altra pietanza economica, gustosissima, sana e nutriente, molto adatta specialmente per chi ha molti ragazzi da nutrire.

Per 10 o 11 persone occorrono un paio di kg. di patate grosse e di qualità farinosa, queste si tagliano in pezzi possibilmente eguali, ma non troppo piccoli, si sbucciano bene, si lavano in acqua fresca due o tre volte, e poi si mettono a cuocere in una casseruola con acqua e sale.

Quando saranno cotte (ma non sfatte però), scolate bene l'acqua fino all'ultima goccia, rimettetele nella casseruola, ricopritele subito col coperchio e farete stufare così asciutte con un pochino di fuoco

sotto e sopra, per un altro quarto d'ora, poscia passatele così bollenti per un setaccio od un pressa patate, rimettetele nella casseruola e mischiateci 70. gr. di burro, 4 o 5 rossi d'uovo, nonchè un pizzico di pepe ed un pugno di parmigiano grattato.

Gustate se sta bene di sale, ed in caso correggete.

Ciò fatto, fate freddare il composto.

Intanto preparerete 7 od 8 provature (1) tagliuzzate e 100 gr. di prosciutto magro tagliato in dadolini, unite insieme ed aggiungete una presa di sale, una di pepe, 2 o 3 cucchiaiate di parmigiano grattato, un pò di prezzemolo trito e 50 grammi di groviera tagliuzzata.

Si prende poi un tegame di rame o di ferro stagnato, si asciuga bene, si unge abbondantemente di burro o di strutto in tutte le pareti interne, poi su questo si passa uno strato di pane pisto, su questo si fa passare dell'uovo sbattuto e dopo aver fatto sgocciolare il superfluo dell'uovo, si passa ancora un altro strato di pane pisto.

Questa operazione, che è la base della riuscita va fatta con garbo in maniera da formare tutto uno strato uguale, il quale cuocendo si converte in una crosta croccante e gustosa, ed è la cosa più gradevole al palato.

Distribuite le patate su questo strato aggiustandole man mano al fondo e all'ingiro del recipiente, formandone una specie di scatola di eguale spessore dapertutto e lasciando indietro quella sola parte di patate che occorre a formare il coperchio.

Nel vuoto dunque della scatola collocate il ripieno

(1) In mancanza di provature si può mettere muzzarella od altro formaggio fresco.

di provatura, quindi chiudete il timballo con le patate rimaste, spalmate la superficie con un pò d'uovo sbattuto ed un pó di pan grattato, sgocciolategli su un pochino di burro o di strutto liquefatto e fatelo cuocere in forno piuttosto caldo per circa tre quarti d'ora, finchè cioè sarà divenuto di un bel colore eben croccante.

Capovolgete subito il timballo in un piatto e mettetelo così caldo in tavola senza farlo aspettare.

Timballo di polenta con gli uccellini

Prendete la quantità necessaria di polenta granita di Bergamo (3 o 400 gr. per un timballo per 7 od 8 persone bastano). Fatela cuocere in acqua e sale, badate di farla nè troppo lenta, nè troppo dura; fi-

ELEGANZA INFANTILE
GINO BISES
Via Nazionale, 241-ROMA (5)-*Telefono 43-175*

Unico magazzino completamente assortito in confezioni per bambini — Corredi per neonati — Scialli e grembiuli per balie —

Modelli delle principali Case Estere e Nazionali

Grande assortimento di MAGLIE e CALZE per Signora e Bambini

nitela con un po' di parmiggiano grattato e burro e versatela a un tratto in uno stampo liscio detto a *Charlotte* (specie di casseruola senza manico), della grandezza occorrente al timballo.

Bisogna che il composto rimanga compatto nello stampo, e fatelo rassodare così finchè non sia divenuto completamente freddo.

Poi si sforma il composto dallo stampo gli si fa una incisione circolare sulla superficie con la punta di un coltellino, per vuotarlo in maniera da formarne una specie di scatola dello spessore di un centimetro abbondante, tanto nel fondo che nelle pareti. Intanto preparate, e vuotate una trentina di uccellini (1), mozzate loro le gambe, fateli saltare in un tegame con burro e prosciutto, e poi bagnate con un poco di vino bianco, aggiungete dei funghi un pò di sugo o di brodo, fate addensare l'intingolo con un po' di fecola di patate diluita.

Ciò fatto, pulite bene lo stampo in cui vi era la polenta, ungetelo abbondantemente di burro, impanatelo, poi ricollocate adagio adagio in esso il timballo di polenta, riempite il vuoto di questo con gli uccellini ed il loro intingolo, chiudete l'apertura con il coperchio tolto dalla polenta e che taglierete dello spessore necessario, p. e. un centimetro o poco più, e saldate la fessura del coperchio con una pastella di uova e farina. Ungete la superfice del timballo con un pò di burro, poi mettete lo stampo in forno per tre quarti d'ora od un'ora, finchè sia croccante esternamente e di bel colore.

Al momento rovesciatolo su un piatto e versateci su un pò di burro fritto di color d'oro e spumoso.

(1) Si può confezionare il timballo anche con allodole, in tal caso bastano una ventina.

GLI ARROSTI

L'arrosto alla napolitana

In molte famiglie non si fa mai un pochino di arrosto allo spiedo, e quando vogliono mangiarne o lo mandano a cuocere dal fornaio — e così vedono ritornare un pezzo di carne nera, scotta, *sfrizzolata*, che di carne non ha nemmeno il gusto — oppure sobbarcandosi ad una spesa maggiore ricorrono dal rosticciere.

Eppure, cosa ci vuole a fare un po' di arrosto come Dio comanda? Niente, non occorre nè spidiera, nè altro ordegno costoso, ma un semplice spiedo di ferro, su due mattoni sovrapposti alle due estremità e del carbone acceso.

Sulla manziana del fornello e nel posto dove non ci sono buche, si mette ad accendere un monticello di carbone di legna, il quale allorchè è tutto acceso si allarga formandone una specie di cerchio ovale o tondo, a seconda della sagoma del pezzo che dovrete arrostire, e vi si mette un pò di cenere fredda in mezzo per impedire al grasso che sgocciola di affumicare l'arrosto.

Questo s'infilza, si unge di strutto o d'olio mediante un pennello di penne, si asperge di sale e si pone a traverso il fuoco, poggiando le estremità dello spiedo sui mattoni, e si gira di quando in quando.

Un pollo si arrostisce in mezz'ora, un piccione in venti minuti, una tacchina mezzana, oppure un cappone in 45 minuti, un pezzo di vitella di un Kg. e mezzo in un'ora, un pezzo di manzo dello stesso peso in tre quarti d'ora, ecc.

Anche col forno a gas si fanno dei buoni arrosti e specialmente il *rosbif* ed altri pezzi grossi.

Vitello arrosto in casseruola

Si prenda la carne di vitella, di preferenza contronoce, si lasci liquefare due o tre oncie di burro in una casseruola, capace per il pezzo di carne; si ponga la vitella sopra il burro, si condisca con sale ed un pizzico di pepe, si aggiungano due fettine di prosciutto, si ponga la casseruola sopra un fornello con fuoco moderato, si lasci colorire da ambo le parti, si bagni con un dito di un bicchiere di marsala oppure vino bianco; si copra con coperchio di ferro o di rame con sopra qualche carbone bene acceso; si lasci quindi cuocere rivoltando spesso la carne.

Dopo assorbito il vino si aggiunga qualche cucchiaiata di brodo od acqua, rivoltando spesso la carne sino a completa cottura, ciò che è facile conoscere infilando la carne con un ago da cucina o con un coltellino aguzzo, ed allorchè la carne lascia sortire il ferro senza restarvi aderente, sarà cotta, si serva con il proprio sugo, che sarà ridotto a qualche cucchiaiata, così l'arrosto riuscirà succulento e buono.

Rostini di vitello con la salvia

Prendete un pezzo di vitello tenero fatene tanti pezzi uguali della grossezza di un uovo di piccione, condite questi pezzi con sale, pepe, olio prezzemolo, e lasciate così per mezz'ora almeno.

Frattanto avrete preparato dei crostini di pane privi della crosta, tanti quanti sono i pezzi di carne infilzateli allo spiedo alternando un crostino, una

foglia di salvia fresca, ed un pezzo di vitello; seguitando così finchè li avrete infilzati tutti.

Fateli girare a fuoco temporato, ma piuttosto vivace, ungeteli d'olio fino, e dopo 20 minuti di cottura aggiustateli su un piatto e guarniteli di crescione.

Fegatelli di maiale al finocchio

Si fa un trito di aglio, prezzemolo ed un poco di seme di finocchio, si mischia questo trito con un poco di pane grattato e si condisce con sale e pepe.

Tagliate come d'uso dei pezzi di fegato di maiale di 20 o 30 gr. l'uno, strofinateli bene nel pane grattato, avvolgeteli ciascuno in un pezzo di rete di maiale. ed infilzateli in uno spiedo, alternandoli fra un fegatello e l'altro con una mezza foglia di lauro, fateli arrostire e serviteli subito accompagnati da spicchi di limone.

B. N. — Volendo, vi si possono anche infilzare dei crostini di pane.

Bocconcini appetitosi di abbacchio

Questi bocconcini sono davvero appetitosi, ma perchè riescano tali è assolutamente indispensabile che siano mangiati subito appena cotti.

Per 4 o 5 persone (occorrerà se queste sono di stomaco buono) occorrerà prendere o un cosciotto oppure due o tre lombate di abbacchio con i rognoni attaccati.

Stropicciate bene l'abbacchio con un pannolino di bucato per nettarlo convenientemente, e tagliatelo in tanti pezzi che siano al più di una quarantina di grammi ciascuno, togliendone le ossa più grosse, specialmente quelle del cosciotto.

Condite questi pezzi con sale e pepe e metteteli da parte.

Tagliate poi tanti crostini di pane. Più uno per quanti pezzi di carne avrete preparati; questi crostini debbono essere quadrati, dallo spessore di mezzo centimentro e un idea più grande dei pezzi di carne.

Tagliate ancora tante fettoline di prosciutto, grasso e magro, dell'istessa grandezza dei crostini, ma in numero doppio di questi: prendete poi uno spiedo (od anche due se uno non fosse sufficiente) ed infilate prima un pezzo di pane, poi una fettina di prosciutto, appresso una bella foglia di salvia, quindi uno dei pezzi di carne, e poi un'altra foglia di salvia, un'altra fetta di prosciutto, un crostino di pane, e via di seguito; facendo in modo che ciascun pezzo di carne si trovi tra due foglie di salvia, due fette di prosciutto e due fettine di pane.

Ungete bene ogni cosa (e più specialmente il pane) con olio fino, o con burro liquefatto, e fateli cuocere girati per un buon quarto d'ora a fuoco forte perchè divengano ben coloriti e croccanti.

Volendo cuocerli in forno, potrete per maggiore comodità, infilzarli in più stecchini di legno (o di canna) e potrete così più facilmente accomodarli in una teglia.

N. B. — Dei bocconcini simili potrete farne anche con vitellino da latte, con capretto e con agnello.

Pollastro alla diavola

Spaccare in due parti un pollastro, spianarlo e toglierne qualche ossicino, conditelo con sale e pepe e fatelo arrostire nella gratella.

Appena cotto rotolatelo nel pan grattato poi sgoc-

ciolategli su un pò di burro squagliato con aggiuntovi poco pepe e prezzemolo trito.

Rimettete sul fuoco ed appena il pane sarà colorito ponete il pollastro sopra un piatto e contornatelo di spicchi di limone e peperoncini in aceto.

Tacchino al forno ripieno di salciccie e castagne

Bruciacchiate la peluria' e nettate bene (anche internamente) il tacchino, spuntategli le zampe, mozzategli il collo, però lasciategli la pelle aderente più lunga possibile.

Levate poi dal petto quell'osso che comunemente chiamasi *forcina*, e ciò per facilitare la riempitura.

É una operazione facilissima e che si fa col ficcare la punta di un coltellino vicino a quell'osso, seguirne la traccia e dopo fatta l'incisione si tira fuori con le dita.

Ciò fatto spellate 60 gr. di salciccie, ma di pasta fina (ed in caso che non fossero tali finirete di triturarle sotto al trinciante), poi fate cuocere 300 gr. di castagne arrosto, però dovrete farle cuocere a fuoco lento, perchè non coloriscano, sbucciatele, triturate ed impastatele alle salsiccie in modo che formino un impasto solo, ma che però si vedano i pezzi di castagne.

Mettete questo ripieno nel petto del tacchino aggiustandolo con garbo ed in modo che formi un bel rialzo eguale e compatto.

Per cuocere il tacchino così confezionato, io vi consiglio di farlo cuocere nel forno, piuttosto che allo spiedo; certo che tal consiglio non lo darei qualora si disponesse di una cucina montata con adatta spiediera e sua leccarda.

Mettete dunque il tacchino ripieno (dopo averlo

ben cucito dapertutto), in un recipiente in cui non vi stia eccessivamente largo e che abbia sufficiente bordo per contenere il grasso ed il sugo che ne gocciolerà.

Modo di fare le beccacce orrosto con crostini

Si mozzano le ali a metà, poi si spenna la beccaccia compresa la testa, ma senza staccarla dal collo, poi si fa un taglio in lunghezza dietro il collo stesso, per aprire le pelle e levarne il budello della gola (vulgo : *gargarozzo*).

Quindi si pratica una incisione profonda presso la coscia destra e da questa apertura, con un dito si estraggono le interiora, senza lasciar nulla nel corpo della beccaccia.

Le interiora si mettono in un piatto, ed intanto si fa passare l'animale sulla fiamma dello spirito o del carbone dolce, per bruciacchiargli tutta la peluria rimasta sulla pelle.

Si netta bene la testa, le si cavano gli occhi e si infilza il becco dell'animale da una coscia all'altra, facendovelo rimanere infilzato a modo di spiedo.

Ciò fatto se vorrete arrostirla allo spiedo, infilzerete in questo la beccaccia, facendolo penetrare dall'ano al collo ; se vorrete arrostirla nel forno (cosa che non vi consiglio) (1), la collocherete in

(1) Non c'è bisogno di possedere una spidiera per arrostire una beccaccia ; dopo avere infilzato l'uccello, si colloca lo spiedo su due mattoni o sui manichi di due ferri da stiro ritti, si mette uno strato di carboni accesi sui lati della beccaccia e la si gira di tanto in tanto.

un piccolo tegame. Nell'uno o nell'altro modo, bisogna ungere la beccaccia con un pò di burro o di strutto ed aspergerla di sale.

Venti minuti abbondanti di fuoco forte bastano alla cottura di una beccaccia.

A chi poi piacesse cotta bene, aumenterà altri sette o otto minuti.

I crostini si preparano così: Si tagliano delle fettoline di pane senza crosta, di circa 4 o 5 centimetri di lunghezza, 2 di lunghezza e mezzo di spessore, si fanno friggere con un poco di strutto o di burro, in maniera che divengano di color biondo e croccanti.

Sei o sette crostini per ogni beccaccia bastano.

Si prendono poi le interiora dell'uccello, se ne leva il ventricolo (vulgo: *grecile*) e qualche pezzo di budello terroso che si getta via, il resto si mette sul tagliere, gli si aggiunge un fegatino di pollo o di piccione (1) un pezzetto di grasso di prosciutto o di lardo (ma poco), un po' di prezzemolo, un po' di sale e pepe e si tritura finissimamente; poi si mette questa poltiglia in un casseruolino con un mezzo cucchiaino di farina, si mischia e vi si aggiungono due cucchiai di brodo.

Si cuoce un altro momento e vi si spreme un po' di limone. Questa poltiglia deve essere piuttosto densa e la si stende sui crostini che serberete in caldo per guarnire la beccaccia dopo che sarà arrorostita e messa sul piatto.

---

(1) Se il fegatino è di pollo, badate di toglierne la parte verdognola che è stata a contatto col fiele, altrimenti gli comunica un sapore cattivo.

Tordi arrosto alla bergamasca

I tordi alla bergamasca si arrostiscono in un forno piuttosto forte : si nettano e si sventrano i tordi, si infilano a 2 a 2 in stecchi, infilando per ciascun tordo contemporaneamente una foglia di salvia ed una fettina di prosciutto.

Poi si collocano in un recipiente o tegame basso con uno strato di burro sotto e sopra, si condiscono con sale e pepe e si fanno cuocere per una ventina di minuti, finchè siano diventati di bel colore.

Prima però di mettere i tordi in forno mettete una casseruola con acqua sul fuoco (la grandezza della casseruola e la quantità di acqua dipendono dalla quantità di polenta che vi abbisognerà) ed un pizzico di sale, ed allorquando bollirà versateci della polenta granita di Bergamo, in maniera da formare un pastone duro.

Tenete la casseruola sul fuoco e rimuovete sempre con un mestolo. A questo punto mettete a cuocere i tordi.

Dopo aver lavorata la polenta almeno 20 minuti sul fuoco, levatela e versatela in uno stampo liscio unto di burro, per formarne una specie di caciotta bassa.

Ripeto, la polenta dev' essere molto dura.

Capovolgete subito la caciotta di polenta in un piatto, guarnitela con i tordi arrosto, aggiungete un altro pezzo di burro nel recipiente e con un mestolo versatelo sui tordi e sulla polenta facendola passare attraverso un setaccino.

La caratteristica di questo piatto è che la polenta sia dura, i tordi bene arrostiti, e che ambedue siano cosparsi abbondantantemente di burro fritto piuttosto scuro.

I tordi si possono fare pure allo spiedo, ma in tal caso dovete disporre di una così detta *leccarda*, ossia di un recipiente basso e quadrilungo da mettere sotto ai tordi per mettervi il burro e per raccogliere la bagna che sgocciola da essi e poterla quindi versare sulla polenta.

N. B. — Con lo stesso procedimento potrete parare delle allodole od altri uccelli.

Cesare ADAMI e C.
MODENA
Soc. Acc. fra Produttori e Albergatori
La più grande Casa d'Italia per la fornitura degli Alberghi e Grandi Ristoranti.

DEI LEGUMI

Asparagi selvatici

Infinite sono le preparazioni degli asparagi prestandosi a guarnire zuppe e minestre, a contorni di ogni sorta di carni tanto bollite, che arrosto, o stufate, a costolette panate o semplici, a scaloppine, budinetti ecc.

I modi più usuali di prepararli sono i seguenti:

Asparagi selvatici all'agro

Dopo averli ben lavati, legati in mazzolini e spuntati alquanto i gambi, si lessano in acqua e sale, si sgocciolano, e così bollenti, si mettono su un piatto ricoperto da una salvietta, quindi ciascun commensale, dopo aver tirato la sua parte, li condisce con olio e limone.

Asparagi selvatici alla milanese

Si preparano e si lessano come i precedenti, però dopo scolati si aggiustano in un piatto piuttosto ampio, senza salvietta, si aspergono abbondantemente di parmigiano grattato, si versa su di loro molto burro fritto in un padellino, a color nocciola, condito con un pizzico di sale e pepe.

Si può anche versare su questi asparagi un po' di sostanza di carne.

fagiolini e barbabietole, oppure patate, zucchine e barbabietole, o broccoli, cavoli-fiori e barbabietole; insomma per lo più quelle che formano i 3 colori.

Ricordarsi che le barbabietole, dopo cotte vanno tagliate e messe alcune ore in aceto per poi scolarle ed asciugarle prima di mischiarle al rimanente, se no diviene tutto rosso.

Insalata appetitosa di pomodori

Si prendono dei pomodori grossi polputi e pochissimo maturi. Si tengono alcune ore all'acqua corrente in modo che si rinfrescano bene anche internamente e si lavino molto.

Poi si spaccano, si strizzano leggermente per toglierne una parte delle semenze e si tagliano in piccoli pezzi. Si collocano in una insalatiera, si condiscono con sale, pepe, aglio trito e una manata di prezzemolo e basilico tagliuzzati. Dopo conditi bene, vi si aggiungono delle alici lavate e spaccate. Quest'ultima addizione, però, non è obbligatoria.

Insalàta eccitante

Fettate delle patate lesse e ponetele in una insalatiera, aggiungete loro dei filetti di alici, una cipolla tagliata in fette sottilissime, lavata e spremuta, della salvia fresca in foglioline lavate ed asciugate e dei prezzemolo trito. Condite con sale, pepe, olio; aceto e mostarda francese (di quella in bariletti).

N. B. — Questa insalata è adattissima per accompagnare le carni lesse.

Insalata del prevosto

Fate cuocere un Kg. di patate di media grandezza, appena saranno cotte, spellatele e fettatele così bollenti poi mettetele in una insalatiera e versateci su un bicchiere di vino bianco asciutto.

Questa operazione dovete farla almeno due o tre ore prima di mangiare per dar tempo alle patate di assorbire il vino, anzi avrete cura di saltellarle di quando in quando, perchè tutte egualmente restino bagnate dal vino.

Pochi minuti prima di mangiare condirete le patete con olio, aceto, sale e pepe; più vi aggiungerete dei peperoni verdi sott'aceto, tagliati in listarelle finissime, una cucchiaiata dl prezzemolo trito, mischiate ogni cosa e servite.

Insalata di cetrioli

Dopo aver tolta la buccia ad un paio di cetrioli di media grandezza, si tagliano in fette sottilissime

INDUSTRIE RIUNITE
Via del Tritone, 58 - «Produciamo noi stessi Confrontate e comprerete»
Qualunque Articolo di
MAGLIERIA
DA NOI

come ostie, poi si pongono in un piatto concavo e dcpo averli spolverizzati con un poco di sale fino si lasciano così per una buona mezz'ora affinchè abbiano il tempo di sgorgare l'acqua che contengono. Si strizzano poi leggermente per non romperli e si distendono su un piatto per farli asciugare.

Frattanto si tritura finissima un poco d'erba cipollina (se non l'avete supplite con un pochino di cipolla) la quale dopo essere stata triturata finissima, si pone in un pizzo di salvietta per lavarla e strizzarla più volte. Si aggiunge poi alla cipolla del prezzemolo e cerfoglio trito e si mette da parte.

Venuta l'ora di servire l'insalata si mette in una insalatiera un cucchiaino di sale ed un pizzico di pepe, su questi si versa un cucchiaio di aceto, un cucchiaino di mostarda, e 3 cucchiai abbondanti di olio, si mischia, vi si aggiungono le erbe trite e la cipolla, ed in questo condimento vi si mischiano bene i cetrioli fettati.

Insalata di sedani

Come insalata semplice, non s'impiegano che dei sedani bianchi e tenerissimi, si frastagliano finemente e profondamente senza essere distaccati dalla base, e si lasciano durante qualche ora in acqua per farli arricciare. Si condiscono con pizzimonio, ma i forestieri li condiscono con panna sciolta, mostarda e limone.

LE INSALATE

Insalata alla russa

Tagliate in piccoli dadi patate, fagiuolini, barbabietole cotte (1), cetrioli sott'aceto, aggiungete dei broccoli e cavoli fiori lessati e tagliati in piccolissime parti e fagiuoli bianchi cotti, aggiungete filettini d'alici salate ed una manata di capperi; condite con olio, sale, pepe e mostarda (2) e lasciate macerare alquanto. Amalgamate poi tutto ciò con qualche cucchiaiata di salsa maionese (vedi: *salsa maionese*) e mettetela con garbo nell'insalatiera.

Badate di procedere adagio e di non mischiar con precipitazione, altrimenti diventa una poltiglia di brutto aspetto. E' necessario che i legumi siano cotti giusti affinchè non si schiaccino nella massa.

Insalata all'italiana

Con questo nome vengono indicate le insalate di legumi cotti, tagliate in grosse fette, e cioè: patate

---

(1) Le barbabietole, o carote rosse non debbono essere mischiate negli altri legumi. perchè comunicano il loro colore e diventa una insalata rossa invece di russa.

Dopo aver cotto e tagliate in dati le barbabietole, si mettono in una catinella od in una scodella poi si ricoprono di aceto e si lasciano così fino al momento di servire l'insalata

A tal punto si sgocciolano su un panno, si asciugano bene e si mischiano agli altri legumi.

L'aceto ne rassoda la tinta impedendo così di comunicarla

(2) Volendo fare quest'insalata più appetitosa e più piccante, potrete mischiarvi, un pò di radica forte grattata.

Asparagi selvatici al burro d'alici

Si rompono le parti tenere degli asparagi, si tagliano in pezzi, si lessano, si sgocciolano bene, poi si fanno saltellare in padellino, vi si aggiunge un pizzico di pepe, e quando saranno bene insaporiti, levate il padellino dal fuoco, amalgamate negli asparagi un po' di burro d'alici ed un poco di prezzemolo trito.

Ciò fatto si aggiustano in una legumiera e si guarniscono di crostini di pane fritti nel burro.

Asparagi in salsa maionese

Tagliate e lessate gli asparagi come dissi più innanzi, e quando saranno freddi e ben sgocciolati, mischiateci qualche cucchiaiata di salsa maionese piuttosto piccante, nonchè un pizzico di prezzemolo trito ed aggiustateli in una piccola insalatiera.

Asparagi appetitosi

Lessate la quantità di asparagi che v'abbisognano (meglio sarebbe poterli cuocere a vapore), sgocciolateli bene sopra un panno, quando saranno freddi aggiustateli in un piatto e versateci sopra la seguente salsa:

Lavate e spinate due o più acciughe (secondo la quantità degli asparagi) pestatele bene e scioglietele con un paio di cucchiaini di mostarda francese, due cucchiai di aceto, mezzo bicchiere d'olio, un cucchiaio di prezzemolo trito ed un pizzico di pepe.

Asparagi di giardino

Tutte le preparazioni indicate per gli asparagi selvatici, si possono adottare per quelli di giardino.

Piselli alla francese

Dopo aver sgranato i piselli si pongono in una casseruola, (e supponendo che vogliate cucinarne 500 gr.) vi aggiungerete 80 gr. di burro e mezzo bicchiere scarso d'acqua.

Il burro dev'essere malleabile in maniera che rimestando bene questi tre elementi con un mestolo, formino quasi un impasto, dopo ciò metteteci un mazzolino ben legato di gambi di prezzemolo, foglie di lattuga fresca ed una cipolla novella.

Mettete la casseruola su fuoco ardente e girate ogni tanto con un mestolino.

Intanto che i piselli cuociono, mettete 50 o 60 gr. di burro in un piattino, un cucchiaio scarso di fior di farina, e un cucchiaio di zucchero; mischiate bene questi tre ingredienti per farne una specie di manteca. Appena i piselli sono cotti, levate la casseruola dal fuoco, toglietene da essa il mazzolino di erbe, aggiungete il burro mantecato diviso in 3 o 4 parti, mischiate bene, sempre fuori dal fuoco, e quando i piselli saranno *accremati*, si versano nel piatto.

Piselli all'inglese

I piselli all'inglese sono i più facili a prepararsi, ma sono anche i più costosi per la quantità di burro che occorre per condirli.

Condizione indispensabile per la buona riuscita di essi è quella di cuocerli proprio all'ultimo momen-

to senza che attendano; perciò pochi minuti prima di mangiarli, gettate i piselli in abbondante acqua in ebollizione, metteteci del sale a sufficienza e fate in modo che i piselli bollano con vivacità.

Appena cotti, sgocciolate bene i piselli, metteteli nella casseruola e (fuori dal fuoco) mischiateci un buon pizzico di zucchero fino e dei pezzetti di burro fresco, saltellando i piselli per unirli al condimento poi si mettono in una fiamminga e si ricopre tutta la superficie dei piselli o con rotelline di burro fresco o con fettoline larghe e sottili del medesimo.

In conclusione la caratteristica di questi piselli è di mangiarli misti al burro *quagliato*, ma non *squagliato* poichè in quest'ultimo caso il burro andrebbe a fondo, ed i piselli nuoterebbero in esso, ciò che produrrebbe un effetto disgustoso.

Piselli alla romana

Questo modo di cucinarli è uno dei migliori e dei più ghiotti.

Dove si trova
- il vero Vitello di Monza -
ed il vero bove Perugino?

DA

ANGELO FEROCI

ALLA MADDALENA

IMPORTAZIONE DIRETTA

Mettete in un tegame un ettogrammo di burro, un cucchiaio di cipolla triturata finissima ed un poco di prosciutto crudo, grasso e magro, tagliato in dadolini; ponete il recipiente sul fuoco molto debole perchè cuociano il prosciuto e la cipolla senza abbrustolirsi.

A tal punto mettete nel tegame 3 ettogr. di piselli, sbucciati di fresco, aggiungete un po' di sale e pepe, due o tre cucchiaiate di brodo (o, in mancanza di questo, d'acqua) e mettete a cuocere su fuoco vivacissimo, mescolando continuamente, perchè non si attacchino in fondo.

Se il pisello è di buona qualità, 7 od 8 minuti al più bastano.

Bisogna fare in modo che non resti in essa della umidità, cioè a dire che il brodo e la parte acquosa del pisello siano assorbiti dal fuoco; cotti che saranno metteteci un pizzico di zucchero fino e versateli nel piatto, guarnendolo (se volete) di crostini di pane fritti nel burro.

Alcuni vi aggiungono in ultimo dell'altro burro, ma quest'eccesso di condimento è facoltativo.

Il pisello bisogna cuocerlo il più tardi possibile, perchè se lo si lascia in caldo ingiallisce e diventa slavato e di brutto aspetto.

Fave fresche al guanciale

Per 4 persone si prende un chilo di fava sbucciata e si mette in acqua fresca.

Frattanto si lava la cotenna e la parte rancida a 200 grammi di guanciale piuttosto magro e lo si taglia in listarelle traversali di un centim. di larghezza acciungete mezzo cucchiaio di strutto (o di burro

se volete) e fate soffriggere in un tegame questo strutto unito al guanciale.

Dopo 5 o 6 minuti, aggiungete ancora della cipolla tagliata in fette (piuttosto in abbondanza) ed un poco di prezzemolo tagliuzzato.

Quando tuttociò sarà cotto sgocciolate le fave e mettetele nel tegame col soffritto, condite con sale, pepe e sempre dimenando fate insaporire sul fuoco.

A metà cottura si versa sulle fave mezzo bicchiere di vino bianco secco e se con questo non si arriva a cottura completa delle fave, finirle con un po' di brodo od acqua.

N. B. — A chi piacesse potrà anche aggiungere alle fave un po' di salsa di pomodoro, ma è preferibile far senza.

Spinaci

Ottima verdura che aiuta potentemente la digestione, ed è una manna per gli stomachi delicati.

Lo spinacio contiene ferro assimilabile e lo porta nel torrente circolatorio senza difficoltà senza irritare, assieme al chilo, quindi prezioso per gli anemici, clorotici, pei fanciulli rachitici, pallidi, avvizziti.

Questa preziosa verdura dovrebbe essere più usata da noi. Datene in abbondanza ai vostri figli, mangiatene voi stesse, e avrete meno bisogno di comperare dal farmacista dei ricostituenti dell'organismo.

Spinaci alla francese

Sfrondate gli spinaci, lavateli più volte e poi metteteli in un recipiente piuttosto spazioso, in cui vi sia mezzo centimetro di acqua in ebollizione e collocate su fuoco molto ardente.

Pigiate bene e girate man mano con un mestolo per mandar di sotto la parte non ammalvata.

Quando, tastando la foglia, sentirete che si schiaccia, facilmente, levate gli spinaci dal fuoco, tirateli su con una cucchiaia bucata, per farli cadere in un colatoio.

Spremete poi gli spinaci e triturateli finissimamente su un tagliere ben pulito, quindi prendete una casseruola non tanto grande, metteteci dentro un po' di burro in questo ponete gli spinaci, un po' di sale, pepe e noce moscata, e fate rosolare sul fuoco, quindi aggiungete qualche cucchiaiata di latte (meglio se potete mettere della panna) un buon pizzico di zucchero, ed in ultimo (sempre mischiandolo fuori del fuoco) un altro pezzo di burro.

Poscia versate gli spinaci su un piatto e guarniteli con crostini tostati o fritti nel burro.

Spinaci alla romana

Scottate e spremete gli spinaci come di consueto.

Dopo mettete una cucchiaiata di strutto in una padella, ponetela sul fuoco ed aggiungete uno spicchio d'aglio; appena l'aglio è scaldato levatelo e gettate nello strutto una cucchiaiata di prosciutto grasso e magro tagliato in dadolini; fate soffriggere un poco, poi mettete gli spinaci, fateli bene insaporire e prima di aggiustarli sul piatto unitevi un pezzetto di burro, una cucchiaiata di pignoli ed una di uvetta di Smirne (sultanina mondata e lavata bene.

Fate contento lo stomaco
E lo stomaco farà contento voi

Spinaci di magro all'uso di Romagna

Lessate un chilo di spinaci. Dopo cotti, passateli all' acqua, spremeteli bene e metteteli in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, lasciandoli interi ed aggraziandoli con una presa di zucchero, 30 gr. di uva secca a cui siano stati levati i gambi ed i semi.

Serviteli caldi con pane fritto intorno.

Broccoli al prosciutto

Mettete a lessare i broccoli come di consueto in acqua e sale, ed allorchè stanno per arrivare di cottura, mettete sul fuoco una padella con un po' di strutto, un po' di fettoline di prosciutto crudo e mezzo spicchio d' aglio.

Appena il prosciutto comincia a soffriggere tirate indietro, levate l' aglio, scolate i broccoli e metteteli subito nella padella. Rimettete questa sul fuoco, triturate con un mestolo, e mischiate i broccoli perchè prendano sapore, gustateli con sale e pepe, e poi aggiustateli su un piatto contornandoli di crostini di pane fritti.

Broccoletti di rape

Sul finire dell'inverno apparisce quest' ortaggio oggi costoso, ma gustosissimo e rinfrescante. Lo si priva delle foglie più grosse e dei torsoli, lo si monda di tutte le parti filamentose, e poi si cuoce in poca acqua e sale, ed infine si condisce con olio fino, un po' di pepe ed agro di limone.

Broccoletti di rape stufati

Mondate e lavate un mazzo di broccoletti di rape, sopprimendone tutte le foglie dure, sgrondateli bene e metteteli in una casseruola, in cui avrete fatto soffriggere due buoni cucchiai d'olio con due spicchi di aglio.

Quando questi saranno leggermente coloriti, mettete i broccoletti di rape a crudo con sale e pepe, oppure un pezzetto di peperoncino rosso (se piace).

Coprite la casseruola e fate cuocere. Quando sono cotti serviteli contornandoli di crostini di pane fritti in olio.

Cardoni (o gobbi) alla parmigiana

Il cardone, o *gobbo*, come chiamasi volgarmente in Roma, è un cibo aperitivo, rifrescante e di facilissima digestione.

Esso si presta a varie generi di preparazione, dei quali ne indicherò qualcuno.

Prima di ogni cosa si staccano le costole o foglie dei cardoni, si tagliano in pezzi di tre o quattro centimetri, scartandone le parti più dure.

Il torsolo si spunta da capo e da piedi perchè la estremità superiore riesce troppo dura a cuocersi e quella inferiore invece si disfà subito.

Lavate prima in abbondante acqua i pezzi di cardoni e se, come spesso accade, vi è della fanghiglia attaccata distaccatela con una brusca, o spazzola di radica.

Dopo questa prima lavata, mondate i pezzi con un coltellino togliendone a ciascuno le filamenta della superficie esterna, e raschiatene la parte interna.

Man mano getterete i pezzi mondati in una catina d'acqua acidulata con un poco di limone o di aceto.

Terminato che avrete di mondare i pezzi, mondate i torsoli privandoli di tutta la corteccia ed altre parti dure e sgocciolate nuovamente i cardi.

Intanto avrete messo in una casseruola (in cui la quantità dei cardi vi possa stare comodamente), un pugno di farina, un poco di sale ed il sugo di un paio di limoni.

Aggiungete un pochino d'acqua, in modo da formare con tutto ciò una pastella molto liquida; in questa mettete i pezzi di cardoni sgocciolati, e con la mano o con un mestolo, stropicciateli alcuni minuti in essa, poi riempite la casseruola d'acqua mettetela sul fuoco e girandone il contenuto di quando in quando, fate bollire per una mezz'ora o più (1).

Levate dal fuoco la casseruola, sgocciate i cardoni, aggiustateli in una casseruola più ristretta, ricopriteli di fette di lardo o di prosciutto, aggiungere del brodo fino a ricoprirli, in cui vi sia del sale, collocateci su un disco di carta palomba o altra carta resistente e fate cuocere lentamente per due o te ore.

Giunto il momento di servirsene, si tirano su dal loro bagno, si collocano sopra un tovagliuolo, si tagliano i torsoli in due o più pezzi, si dispongono i cardoni in una fiamminga e si condiscono con burro e parmigiano.

Se *p. es.* aveste del sugo di carne, ma senza pomodoro, potrete aggiungerne un poco.

---

(1) Con questo sistema avrete dei cardoni bianchissimi.

Cardoni fritti

Scolate i cardoni, dopo che li avrete cotti nel *bianco* (vedi: *cardoni alla parmigiana*) asciugateli bene, tagliate ciascun pezzo in due o tre striscie, ma in lunghezza, poneteli in un piatto, conditeli con olio, limone, sale pepe e prezzemolo trito.

Mischiateli e lasciateli così.

Venuto il momento di friggerli infarinateli bene, passateli nell' uovo sbattuto e friggeteli nello strutto o nell' olio bollente (quest' ultime è preferibile) finchè siano di bel colore dorato.

Cardoni al forno

Procedimento quasi identico al precedente, soltantochè quando son cotti nel brodo metterete i cardoni in un piatto resistente al fuoco, lo ungerete di burro, formaggio, ed una salsa besciamella piuttosto lenta, ma gustosa, con la quale spalmerete anche la superficie dei cardoni, e finirete con un po' di pane grattato e burro, facendo ad essi prendere un bel colore al forno.

Cardoni in umido

Dopo aver prolessato in acqua i cardoni come dissi più innanzi, ritagliateli in pezzi un poco più piccoli, o meglio di ciascun pezzo ne farete due.

Fate un pisto di grasso di prosciutto e cipolla, fate soffrigere, poi uniteci un poco di conserva nera diluita e dopo aver fatto cuocere un poco questo intingolo gettateci dentro i cardoni con sale, pepe e prezzemolo trito.

Fate stufare per un paio d' ore aggiungendovi un po' di brodo od acqua, se occorre, e serviteli (1).

N. B. — Volendo, in questi vi si possono aggiungere anche delle salsiccie o delle braciole di maiale.

Cardi alla piemontese con bagna calda

Si prende un tegame, vi si mettono 250 gr. di burro e 150 gr. di olio finissimo, si tagliano a fettine 4 spicchi d' aglio, 6 belle acciughe prive delle lische, un pizzico di sale; poscia si pulisce un bel cardo di Piemonte, ben bianco, tenero e dolce, si taglia a pezzi lunghi 4 cm, si sfila e poscia si mette nell' acqua fresca acidulata, cioè con un limone spremuto nell'acqua, perchè il cardo si mantenga ben bianco.

Cinque minuti prima di servirlo mettete il tegame sul fuoco, quando la bagna è ben calda (senza però che bruci l'aglio, perchè bisogna che resti bianco), mettetevi sopra, tagliate a fettine, un buon tartufo bianco e mandate in tavola.

I pezzi di cardo si tirano su sopra tovagliolini, e si servono.

N. B. — Onde la bagna si possa mantenere sempre calda si può metter sotto un altro tegame con un po' di brace.

Zucchine ripiene

Scegliete delle zucchine di media grandezza e spuntatele alle due estremità, perchè non siano trop-

(1) Per cardoni in umido potete risparmiarvi di dare il bianco con la farina, basta prolessarli in acqua leggermente salata ed acidulata.

po lunghe (8 o 9 centim. al più), vuotatele con garbo per mezzo di un pezzo di canna tagliata a scarpa, o con uno di quegli attrezzi appositi detti *vuota zucchine*; poi fate un pesto di carne per riempirle nel modo seguente:

Prendete un po' di vitella tenera, spellatela e disossatela bene. metteteci una quarta parte del suo volume di grasso di prosciutto, un po' di sale e pepe e trituratela finissimamente sul tagliere; dopo aggiungete la metà del suo volume di mollica di pane fresco bagnata nel latte o nell'acqua fresca e poi spremuta, un rosso d'uovo (o due secondo la quantità del pesto) ed un pizzico di parmigiano.

Tutto ciò deve formare una poltiglia unita e compatta, cioè a dire che gli elementi che la compongono debbono formare un solo impasto.

Intanto che fate il pesto fate cuocere in un casseruolino 25 gr. di burro con un cucchiaio di cipolla ed uno di prezzemolo triturati finissimi, girate questo soffritto per alcuni minuti sul fuoco leggero, ma senza fargli prendere colore.

Fate raffreddare ed unitelo al ripieno delle zucche. Con questo ripieno infarcite il vuoto delle zucchine procurando di tenere un po' rialzata l'imbottitura al di fuori delle estremità, in modo che quella sporgenza, formando come due teste di chiodo ai due lati, impedisca (nel cuocersi ed indurirsi) che esca fuori dalla zucchina.

Aggiustate in bell'ordine le zucchine in un tegame unto di burro, salatele leggermente, conditele e fatele cuocere adagio adagio bagnandole di quando in quando con un pochino di brodo e rivoltandole con garbo quando saranno cotte da una parte.

Insomma bisogna regolarsi in modo che le zuc-

chine riescano giusto cotte, e che la sostanza in cui hanno cotto sia ristretta, acciocchè prendano gusto e color biondo. Alcuni sbollentano le zucche prima di riempirle, ma io reputo inutile tale lavoro.

C' è anche chi fa cuocere le zucche bagnandole con un po' di vino e pomodoro in salsa.

Zucchine ripiene (di magro)

Occorrono zucchette di media grandezza, spuntate alle due estremità perchè non restino troppo lunghe, e vuotatele con maniera mediante apposito utensile.

Pestate poi nel mortaio una manata di funghi secchi (rammolliti in acqua e mondati) unitegli quasi tutta la polpa estratta dalle zucchine nonchè un poco di mollica di pane inzuppata nel latte, del parmigiano grattato, qualche foglia di maggiorana, un uovo intiero e 2 rossi, sale, pepe, spezie e continuate a pestare finchè otterrete un impasto fino ed omogeneo, col quale riempirete le zucchine che poi farete cuocere in un tegame con olio e fuoco sotto e sopra.

Servitele con delle fette di pane fritto sagomate in modo che sul piatto possiate mettere ogni zucchina adagiata su una delle fette di pane fritto.

Cucuzza marinata alla romana

Si scelgono delle zucchette mezzane, si spuntano alle due estremità, si lavano bene e poi si tagliano in fette diagonali dello spessore di circa due centimetri.

Si spruzzano di sale fino, e poi si pongono a sgocciolare in un recipiente bucato, come *p. es.* un cribbio, una scola-maccheroni. uno staccio, ecc,

Si lasciano così coperte un paio d'ore, quindi si friggono poche per volta, e senza infarinare, in una padella con abbondante olio; quando saranno cotte e colorite di un colore d'oro scurissimo, scolatele, poi aggiustatele a strati regolari in una catinella, una zuppiera, od un barattolo di maiolica, seminando su ciascuno strato un poco di aglio trito, unito ad abbondante prezzemolo tagliuzzato.

Alcuni mischiano anche delle foglie di basilico fresco nel prezzemolo e questa addizione, secondo noi, aggiunge ancora del gusto alla marinata.

Pronte che avrete le zucche, mettete a bollire del buon aceto (1), in quantità sufficiente da ricoprire perfettamente le zucche; aggiungendo in esso un poco di sale, qualche pezzetto di peperoncino rosso oppure, qualora questo non vi gradisse, mettete in sua vece un pizzico di pepe in granelli.

Appena l'aceto alzerà il bollore poneteci un cucchiaino di zucchero, e versatelo sulle zucche, copritele bene e lasciatele così per 24 ore.

Le zucche confezionate a questa maniera si possono mantenere otto o dieci giorni, purchè tenute in luogo fresco e che l'aceto sia sufficiente da ricoprirle. Sono eccellenti ed appetitosissime tanto a mangiarsi sole, come per contorno del manzo bollito o di altre carni senza sughi.

Fiori di zucche per contorno

Mozzate una parte dei gambi ai fiori di zucche, e togliete ad essi le filamenta che si trovano alla

(1) L'aceto fatelo bollire possibilmente in un recipiente di terraglia o magari di alluminio, perchè nel rame, sia o no

superficie dei gambi stessi, lavateli bene, poi mettete sul fuoco una padella con un pochino d' olio ed uno spicchio d' aglio; appena questo incomincia a soffriggere, levateto, poi mettete nella padella i fiori con un po' di sale e pepe, coprite la padella, fate stufare a fuoco moderato, e quando son cotti e la loro acqua si è asciugata, serviteli.

Pizza di scarola alla napoletana

Impastate 260 gr. di farina con un pezzetto di lievito di birra e sale sciolti in acqua tiepida, formatene una pasta come quella del pane, poneteta a lievitare in un posto, coperta. Mondate e lessate 4 o 5 piante di scarola, poi sgrondatele, premetele, e ponetele ad insaporire con olio, poco aglio trito, acciughe triturate ed alcune olive nere di Gaeta disossate.

Spianate poi la pasta allo spessore di mezzo dito formandone un grosso disco che adagerete su una teglia unta di strutto. Sulla pasta distendete il composto di scarola ben livellato, cospargete sulla superficie un po' d'olio fino, e ponete la pizza in forno di calore vivace per circa 20 minuti.

Scarola alla certosina

Mondate e lavate bene la scarola, privandola delle foglie dure e del torsolo, e mettetela a sgocciolare.

Intanto metterete dell' olio di oliva in una casseruola più larga che alta, (un paio di cucchiai per ogni 4 o 5 piante di scarola), aggiungete uno spic-

---

stagnato, l'acido corrode e porta con se o una parte del piombo contenuto nello stagno stesso, od in parte del rame; anche la latta le comunica talvolta cattivo gusto.

chio d' aglio intero e ponete sul fuoco; appena l' aglio ha soffritto un poco, ma senza prendere colore gettatelo via e mettete la scarola nella casseruola. Conditela con sale e pepe, coprite la casseruola, e lasciate stufare e rosolare leggermente, rimuovendo la scarola di quando in quando.

Bisogna regolarsi in modo che la scarola arrivi a cuocersi, ed il bagno sia completamente prosciugato.

Allora unite ad essi una manata di pinocchi (pignoli) una di zibibbo (uva passa) ben lavato e privato dai gambi, e qualche filettino di acciuga.
Di quest' ultimi si può fare anche senza.

Accomodate la scarola mista ai suoi ingredienti in un piatto, contornatela di crostini di pane fritti nell' olio e servite.

Questo piatto è indicatissimo nei giorni di magro stretto.

Carciofi alla giudia

Generalmente i carciofi cosidetti *alla giudia* piacciono a tutti, ma poche o nessuna famiglia (se ne togli le famiglie di israeliti), provano a cucinarli, o provandoci non ci riescono che imperfettamente, eppure non è poi così difficile. La ragione dell' insuccesso sta, secondo me, nella paura di adoperare molt' olio; altro motivo io non saprei vedere, perchè in quanto alla manipolazione è di una semplicità sorprendente.

Prima si sfoglia un po' il carciofo, lasciandovi aderente l'intaccatura di ciascuna foglia, poi se ne mozza, e si monda il gambo, quindi si monda il girello, ma non troppo profondamente, e risalendo si gira il coltello in modo da togliere al carciofo

tutta la parte dura e filamentosa delle sue foglie e si termina col mozzare la cima.

Ciò fatto si slarga un po' il centro e vi si introduce un po' di sale misto con pepe, e si collocano in un recipiente, specie di tegame in ferro stagnato o in rame, in cui l'olio si trova quasi all'altezza dei carciofi.

Mentre cuociono (piuttosto a fuoco forte), si schiacciano un pochino e quando son divenuti color d'oro scuro e ben croccanti, si tirano su con una forchetta per farli sgocciolare.

Ora la paura di adoperare molt' olio (perchè con poco non si raggiunge lo scopo) è una paura senza fondamento, perchè lo stesso olio, messo in pulito e serbato in disparte, può essere nuovamente utilizzato per lo stesso scopo.

Carciofi alla casalinga

Semplici, gustosi e solleciti a farsi.

Mozzare una parte del torsolo, togliere le foglie più dure e mondare i carciofi.

Spaccarli, allinearli in un tegame, condirli con un pò d'olio, sale, pepe ed un trito di poco aglio, molto prezzemolo ed un pochino di mentuccia, aggiungere pochi cucchiai d'acqua e farli stufare, rivoltandoli a metà cottura.

Quando i carciofi son cotti, il bagno dev' essere ristretto, ed allora aggiungete un cucchiaio di brodo caldo nel recipiente, fate bollire, togliete dal fuoco, mischiate a quella poca bagna un pò di burro a pezzetti, mescolate di nuovo senza far bollire e versate sui carciofi.

Carciofi alla parmigiana

Mondate i carciofi togliendo loro tutte le parti dure, lessateli per alcuni minuti in acqua e sale, e se son grossi tagliateli a metà.

Finite di cuocerli in ristretto col burro e alcuni minuti prima di toglierli seminate su di essi un pò di pepe e parmigiano grattato.

Aggiustateli in un piatto, poi versate nel recipiente un pochino di sugo di carne, oppure un pòchino di *Liebig* disciolto, e versate il tutto sui carciofi.

Alcuni usano poggiare ogni mezzo carciofo su un crostino di pane fritto.

BISCOTTERIA
PASTICCERIA
ANTONIO PANUNZI

ROMA (11)

Via delle Cinque Lune, 3-A — Tel. 5.10-05

Specialità Biscotto Inglese

SI RICEVONO ORDINAZIONI

Carciofi alla Romeo

Si debbono mondare i carciofi come si usa per farli alla giudia, però il torsolo deve essere mozzato a corto in modo che il carciofo possa reggersi ritto.

Dopo mondati, dunque, collocateli ritti in un tegame od una teglia fonda, e conditeli con sale, pepe ed un dito d'olio.

Copriteli e lasciateli stufare; quando saranno a metà cottura ed alquanto ammalvati, versatevi su la seguente salsa che avrete preparata:

Pestato in un mortaio un pò d'aglio, delle acciughe lavate e spinate e qualche foglia di mentuccia fresca, sciogliete con vin bianco, formandone un unguentino non troppo liquido.

Fate in modo che la parte più densa della salsa cada in parti eguali nel centro di ciascun carciofo.

Ricoprite il recipiente perchè finiscano di stufarsi i carciofi fino a cottura completa.

Carciofi alla graticola

Tagliate il gambo ad una dozzina di carciofi teneri, veri romaneschi, e mozzate le punte delle foglie come di uso, affinchè possano tenersi ritti.

Mischiate in una terrina olio, sale, pepe, sugo di questo preparato, e metteteli a cuocere sulla graticola a fuoco moderato.

Serviteli con salsa di acciughe e sugo di limone.

Carciofi alla Siciliana

N. 10 carciofi, mozzatene le punte, sopprimete il gambo e le poche foglie esterne, buttateli in acqua fresca.

Intanto fate soffriggere in una padella due cucchiai di prezzemolo trito e due spicchi d' aglio, unitevi n. 10 alici salate ben pulite sfilettate e tritate, aggiungete 50 gr. circa di mollica di pane grattata ed abbrustolita, con 5 (non più) nocciole tostate e ridotte in poltiglia unitele al pane e condite di sale e pepe.

Sgrondate i carciofi, allargatene le foglie nelle quali introdurrete quanto condimento vi sarà possibile, disponete i carciofi ripieni in un tegame in cui vi stiano un pò pigiati, cospargete la superficie di ogni carciofo con mollica di pane tostata e poi di olio. Mettete un bicchiere di acqua in fondo al tegame e fateli cuocere al forno moderato per un' ora almeno. Per assicurararsi se i carciofi sono cotti, basta strappare una foglia o due, e se cedono

Biancheria
Maglieria
Coperte

Cortesi Clienti,

Se le vostre signore non vogliono rinnovare troppo spesso le loro forniture personali, da tavola e da letto ci onorino di una loro visita.

Industrie Riunite

« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete»

Via del Tritone 57-58-58ª Ang. Nazareno

facilmente, i carciofi sono cotti. Nel toglierli dal forno versate su ogni carciofo un cucchiaio della loro pozione.

Questa ghiotta pietanza i buoni siciliani la mangiano tanto calda che fredda e la chiamano: *Cacocciuli in tianu.*

Carciofi allà Piedigrotta

Prendi 12 belli carciofi, togliene tutte le foglie verdi, e mozza l' estremità delle foglie in modo da lasciare poco più della metà del carciofo. Mozza i gambi perchè si possano reggere in piedi e mondali dalle parti dure che li circondano.

Man mano che li prepari gettali in una catina d' acqua fresca in cui avrai posto del sale grosso e del succo di limone affinchè s' inbianchiscano.

Dipoi li sgocciolerai, li slargherai alquanto nel mezzo e vi porrai un pò di sale, di pepe e un po' di trito composto di prezzemolo, capperi, aglio ed alici salate. Aggiusta i carciofi in un tegame o un *sautè* in cui vi stiano piuttosto pigiati, condisceli ancora un pò, ricoprili d' olio, e falli cuocere a fuoco leggero, dopo cotti falli sgocciolar bene, poggiali ciascuno su un bel disco di pan fritto e mandali a tavola.

Carciofi in fricassea

Mondate e private da tutte le parti dure e legnose otto carciofi. tagliateli in quattro, togliete loro tutte le pelurie e buttateli in acqua fresca. Stemperate

50 grammi di farina con un litro e mezzo d'acqua fresca, l'agro di due limoni e un pò di sale, sgrondate i carciofi e metteteli dentro, fateli cuocere rimestando di tanto in tanto acciocchè la farina non si attacchi nel fondo del casseruola.

Quando i carciofi sono cotti, scolateli e rilavateli, metteteli in una casseruola ad insaporire con 100 gr. di burro, sale e pepe, ritirateli dal fuoco e versatevi dentro 3 rossi d'uovo sbattuti con mezzo bicchiere di panna sciolta, il sugo di mezzo limone ed un po' di prezzemolo trito.

Pasticcio di carciofi

Private delle parti dure, mondate bene 6 bei carciofi, per quindi tagliarli ciascuno in 4 parti.

Lessateli con acqua salata alquanto acidulata di limone, e teneteli di scarsa cottura. Sgocciolateli, premeteli leggermente e poneteli ad asciugare su una salvietta.

Avrete preparato intanto sei uova sode di otto minuti di cottura; ed anche queste sguscerete e taglierete ognuna in quattro spicchi.

Preparate anche 120 gr. di prosciutto crudo che taglierete in listarelle. Preparate poi una besciamella nelle seguenti proporzioni:

Gr. 25 di burro fatto liquefare in un casseruolino, aggiungervi un cucchiaio di farina e dopo bagnare con un bicchiere di fiore di latte, e condire con sale e un pochino di noce moscata.

Nel togliere la besciamella dal fuoco, unite ad essa anche un poco di parmigiano grattato ed un cucchiaio di prezzemolo trito.

Avrete pronto un piatto concavo, sia in rame o in porcellana, resistente al fuoco. Ungetene il fondo con burro e su questo disponete uno strato di carciofi sul quale seminerete del parmigiano grattato.

Sopra ponete un strato di spicchi d'uovo, un pochino di sale e quindi un po' di prosciutto.

Versate la metà della besciamella su quest' ultimo strato e ripetete l' operazione sovrapponendo altrettanti strati col resto della roba preparata.

Completate l' insieme spalmandovi su tutta la superfice il resto della besciamella e preparate la seguente dose di pasta che dovrà chiudere il pasticcio:

Ponete su un tavolo gr. 150 di farina, gr. 25 di zucchero fino, gr. 60 di burro, un pizzico di sale e 2 rossi d' uovo. Impastate questa pasta che dovrà riuscire piuttosto dura, ma se vi accorgeste che lo divenisse troppo e che vi riuscisse troppo difficile il distenderla, aggiungetevi un pochino d'acqua.

Dopo distesa la pasta ad una larghezza sufficiente da ricoprire completamente il piatto composto, bagnate con un uovo sbattuto il bordo del piatto; distendete sopra la pasta, attaccatela ai bordi premendola un pò con le dita; tagliatela con un coltellino per regolarizzarne le sporgenze e con i ritagli della pasta stessa, impastati e rispianati, potrete far qualche disegno sulla superficie del pasticcio. Dorate tutta la pasta e fatelo infornare per una mezz' ora almeno.

Patate in purea o mâchées

Generalmente si crede che questa due denominazioni si equivalgono, e che significano cioè la stessa cosa. E' un errore.

Chiamasi patate in *purèa* quelle passate allo staccio, e chiamansi patate *machèes* quelle infrante col mestolo e col forchettone.

Ecco il modo di procedere per le patate *machèes*.

Procuratevi delle patate piuttosto grosse e farinose. tagliatele ciascuna in otto o dieci pezzi, possibilmente eguali, sbucciatele, togliendone bene gli occhielletti nelle cavità, e mettetele man mano in acqua fresca.

Quando tutti i pezzi saranno mondati, lavateli in più acque e poi metteteli in una casseruola in cui l' acqua possa ricoprirli, aggiungete del sale e collocate la casseruola sul fuoco.

Quando sta per bollire, schiumate, mettete la casseruola sull' angolo del fornello e farla bollire finchè le patate divengono completamente cotte.

A tal punto, togliete l' acqua, metteteci un pezzo di burro, e con un mestolo di legno schiacciatele vivamente, poi prendete un forchettone e con esso agitate con sveltezza nella casseruola, in modo da ridurre le patate in una perfetta poltiglia.

Allora togliete il forchettone, riprendete il mestolo, e con esso mischiate le patate per unirci man mano del latte, ma in quantità giusta, in maniera che la *purèa* non sia troppa dura, nè troppa liquida.

Qualora la borsa ve lo permetta, potete diluire le patate con panna sciolta invece del latte.

Tenetelo in caldo e servitele con bollito o con altre carni.

* * *

N. B. — E' preferibile cuocere le patate il più tardi possibile per non tenerle troppo tempo in caldo.

Una buona *purèe* di patate si distingue dalla sua

candida bianchezza, e deve mantenersi piuttosto sostenuta nel piatto.

Il modo di fare le patate in *puréa* è quasi identico al primo, differisce soltanto in questo: cioè che appena cotte le patate si sgocciolano, si passano a traverso uno staccio grande di crino nero, o di tela metallica pigiandole con una grossa cucchiaia di legno, e poi si sciolgono come dissi più innanzi.

Rotelline di patate

Fate la stessa pasta di patate come si disse per le crocchette di patate; formate con essa delle rotelline esatte, larghe come una moneta da 5 lire ed alte più di mezzo centimetro, sempre sbuffando un poco di farina sul tavolo perchè non si attacchino; poi ungete una tiella. con un poco di burro o di strutto, metteteci su, un pò a distanza una dall'altra, le rotelline, fate loro prendere colore da una parte, poi staccatele con un coltello per voltarle e farle colorire dall'altra aggiungendo un pó di burro o strutto, ma poco.

Queste rotelline, nonchè le crocchette, servono per accompagnare le carni.

Medaglioni di patate alla ghiottona

Sbucciate delle grosse patate, rifilatele alquanto per arrotondarle e formarne dei grossi turaccioli.

Su questi tagliate delle fette traversali dello spessore di un centim. e più, in modo da ottenere dei dischi più larghi di una moneta da due lire.

Ponete un pò di strutto o di burro in una teglia o tegame e fate rosolare le fette di patate da ambo i lati, senza farle cuocere completamente, disponete poscia tutte le fette su una teglia da pasticceria precedentemente unta di burro e su ogni fetta poneteci un bello strato di groviera e parmigiano (misti) grattuggiati, seminatevi sopra un pò di pan grattato e qualche goccia di burro liquefatto.

Finite di cuocere in forno molto caldo (o nel forno di campagna) e quando saranno divenute ben bionde e croccanti, aggiustate il piatto e mandate subito in tavola.

N. B. — Occorre mettere fra il formaggio grattato anche un pó di pepe.

Patate alla Maître d'Hôtel

Le ho viste preparare in più modi secondo il gusto di chi cucina.

Si lessano le patate e si fanno freddare, poi si sbucciano (1), e si tagliano in fette dello spessore circa di due doppi soldi sovrapposti.

Sarà bene adoperare patate non eccessivamente grosse e di forma allungata.

Dopo tagliate si pongono le patate in una casseruola o tegame dove non stiano troppo ammonticchiate e si bagnano fino a ricoprirle a metà o con brodo e latte o se non avete il primo, con solo

---

(1) Alcuni le preparano a crudo; ma questo sistema è preferibile solo quando si adoperano le patate novelline.

latte; condite con sale, pepe bianco, un pochino di noce moscata ed un pezzetto di burro, coprite e lasciate *bollicchiare* impercettibilmente su fuoco molto moderato per mezz'ora almeno, ed anche più in modo che le patate si imbevino del liquido.

Al momento di servirle, il liquido dev'essere ridotto ad una quarta parte, girate pian piano le patate con un mestolino, levatele dal fuoco, aggiungeteli del burro in proporzione di 80 gr. per ogni kg. di patate, ed anche una buona cucchiaiata di prezzemolo trito e ponete in tavola.

Patate grattinate all'aurora

Preparate delle patate in fette dello spessore di una moneta da due lire.

Preparate anche dei belli pomodori - piuttosto abbondanti - appena scottati per poi sbucciarli, spaccarli e togliergli l'acqua ed i semi.

Condite separatamente tanto le une che gli altri con sale e pepe.

Ungete d'olio una tortiera e formate su di essa uno strato rotondo in mezzi pomodori con la parte tagliata rivolta in su, su questa ponete uno strato di patate e così di seguito alternando in due o più strati terminando con uno di pomodoro.

Tra uno strato e l'altro seminate un trito di basilico, prezzemolo e origano.

Sgocciolate sulla superficie un pò d'olio e fate cuocere in forno finchè ogni cosa sarà cotta bene gratinata.

Preferibile a mangiarsi a freddo.

Lessate 800 gr. di patate come di consueto, sbucciatele e tagliatele in fette o in tocchetti.

Mettete in una padella un pò di guanciale tagliuzzato, uno spicchio d'aglio triturato ed un pò di strutto (od olio). Appena il guanciale è soffritto, aggiungete in esso qualche pomodoro in pezzi (pelati e senza semi), fate rosolar bene e quindi ponete nell'intingolo le patate (1).

Ultimate con un pò di sale e pepe, un cucchiaio di prezzemolo ad uno di basilico fresco tagliuzzato,

Procurate di fare insaporire bene le patate sempre girandole sul fuoco per una ventina di minuti almeno.

Patate soufflèes, o rigonfie

Per preparare queste patate sono preferibile le cosidette *olandesi*.

Dopo averle sbucciate e lavate si tagliano traversalmente allo spessore di circa mezzo centimetro, poi si rilavano e si sgrondano su un panno.

Ciò fatto si pone la padella con molto strutto od olio e vi si pongono le patate facendovele cuocere ma non violentemente.

Appena le patate salgono alla superficie, sgocciolatele in un cribbio di fil di ferro od una scolamaccheroni, e lasciate continuare a scaldare la padella.

Quando vedrete fumare il grasso, tuffate nuovamente in esso le patate agitandole con la cucchiaiabucata e continuare così finchè saranno divenute gonfie e croccanti.

---

(1) In mancanza di pomodoro fresco si adopera quello in conserva.

Melanzane o Marignani

Questo frutto esiste fino dal medioevo e si crede originario dell'Asia meridionale da dove fu trasportato in America e finalmente nel XVII secolo in Europa. I botanici di quelle epoche remote chiamarono questo frutto con diversi nomi sanscritti; quindi dai Latini chiamata *Mela insana* perchè questi la credevano di difficile cottura e per conseguenza indigesta, al contrario dicono i moderni, che la melenzana, pure essendo poca nutriente, non è affatto indigesta, e che possiede invece delle proprietà diuretiche.

Le migliori qualità sono le più liscie e più giovani, cioè di media grossezza (perchè meno mature).

Per pulirle è necessario reciderle il calice, sbucciarle, tagliarle a secondo l'uso che se ne deve fare spolverizzarle di sale affine di farle sgocciolare; prima di cucinarle si lavano accuratamente e si asciugano per far perdere loro l'acqua amarognola di cui sono impregnate.

Melanzane alla parmigiana

(*Cucina casalinga siciliana*).

Togliete la buccia, fettate in fette regolari e spruzzate di sale 6 melenzane, poi metteteli sotto pressione, e quando avranno sputato la parte amarognola lavatele bene e disponetele sopra un panno.

Preparate intanto una sufficiente quantità di purea di pomodoro ben ridotta, e se avete dei rimasugli di carne cotta, la triturerete finissima aggiungendogli un pò di parmigiano grattato. Di questo dovrete tenerne in serbo un bel piattino per il momento opportuno.

Friggete le melenzane nello strutto dandogli il tempo necessario affinchè si coloriscano e si cuociano, appena saranno pronte sgocciolatele bene, poi prendete un tegame (1) di giusta misura e mettete nel fondo di esso uno strato di purèa di pomodoro, disponete su di questo tante fette di melenzane per quante ne occorrono a coprire il fondo, su questo strato mettete dell'altro pomodoro, una manata di carne triturata e del parmigiano grattato, e ricominciate un nuovo strato fino ad esaurimento delle melenzane.

Ciò fatto battete bene due uova con un pò di parmigiano grattato e con questa soluzione ricoprite tutta la superficie delle melenzane.

Mettete in forno per far prendere un bel colore d'oro *foncè*, e servite con tutto il tegame poggiato su un piatto munito di salvietta.

Melanzane uso funghi

Prendete la quantità necessaria di melenzane che vi occorrono (una di media grandezza a persona è sufficiente) e con un coltello togliete ad esse la pellicola superficiale ed il torsolo.

Tagliatela in tutta la loro lunghezza in fette delle spessore di mezzo centimetro, per poi ritagliarle in pezzetti quadrati; aspergetele abbondantemente di sale, ponetele in un recipiente (preferibilmente di terraglia) e poggiate su di esse un piatto con un

---

(1) Nelle grandi case si adoperano apposite legumiere di argento o di metallo.

peso sopra, in maniera che possa far pressione sulle medesime e lasciatele così almeno per un paio d' ore affinchè abbiano tempo suffiiciente di sprigionare dai pori il liquido amarognolo che contengono.

Un' ora prima di mangiarle, prendete le melenzane un pò alla volta con ambo le mani, spremetele fortemente per gettarle subito dopo in un recipiente più grande pieno di acqua fresca, sciacquandole vivamente e cambiando l' acqua due o tre volte, spremendole poscia di nuovo e terminando coll' adagiarle sopra un panno pulito.

Ciò fatto, mettete sul fuoco una padella che possa contenerle comodamente (o in mancanza un tegame) in cui avrete messo dell' olio di olivo, un cucchiaio da tavola circa per ogni melanzana ed uno spicchio d'aglio intero.

Appena l' aglio incomincia a soffriggere e prima che colorisca, toglietelo subito e gettate nella padella i marignani con un pò di sale e pepe, facendoli insaporire ed aggiungendovi man mano dei pezzetti di pomodori senza pellicole e nè semi.

Adagiate poi la padella sul fuoco più moderato, copriteli per farli stufare ; rimuovendoli di quando in quando, perchè non brucino : allorchè saranno cotti, li verserete su un piatto per metterli a tavola.

I marignani cucinati così, formano un gustosissimo contorno al manzo lesso od arrosto.

Involtini di cavolo

Per fare questi involtini è necessario tenere un po' di sugo di carne ed un pò di buon brodo disponibile. In mancanza si può fare un pochino del

cosidetto *sugo finto*, ma deve essere poco denso. Sfrondate uno o più cavoli, secondo la quantità che vi occorre, assottigliate ad ognuno di essi, con un coltello, le costole dure; poi gettatele in un recipiente ove vi sia dell' acqua e sale in ebollizione, poscia scolatele subito, rinfrescatele, spremetele, e disponete in fila su un tovagliolo.

Mettete in mezzo a ciascuna foglia un cucchiaio di carne pesta, simile a quella descritta per riempire gli involtini di vitello, attorcigliate bene le foglie di cavolo, formandone una specie di grosso turacciolo, stretto e chiuso alle estremità; adagiate tutti questi involtini in un recipiente unto di burro o di strutto, in modo che stiano un pò serrati l' uno contro l' altro, metteteci un pò di brodo buono o di sugo, qualche fettina di prosciutto o di ventresca, fateli stufare così un paio d'ore e serviteli.

Sedani in umido alla romana

Mondate i sedani togliendo loro le parti esterne, tagliateli in pezzi di 3 o 4 centimetri, lavateli accuratamente e fateli bollire un paio di minuti in acqua e sale.

Fate un pesto di prosciutto grasso e magro, una cipolla ed un pò di prezzemolo.

Fate rosolare il pesto in un tegame, poi aggiungetegli un pò di pomodoro, in pezzetti o in salsa, e quando il pomodoro sarà bene insaporito ponete i sedani nel tegame, conditeli con un poco di sale ed un pizzico di pepe, e fateli cuocere completamente.

I sedani così preparati sono adatti anche per contorno di lesso, di carne in umido, ecc.

Sedani fritti dorati

Prendete sei sedani di costa piena, toglietegli le prime coste e tagliateli lunghi 7 centimetri, spaccateli per metà e dopo averli lavati metteteli a cuocere con acqua e sale, (badate che non passino di cottura altrimenti si staccano tutte le coste). Quando sono cotti e giusti di cottura, scolateli e conditeli con poco olio, limone, sale e pepe. Mezz' ora dopo asciugateli, infarinateli poi nell' uovo sbattuto e buttateli nello strutto bollente. Servite all' istante. I sedani preparati in questo modo si possono pure friggere con la pastella ed anche dorati e panati.

Pomodori ripieni
di cannolicchietti

Togliete i gambi ai pomodori e lavateli accuratamente.

Per questo piatto è necessario scegliere dei pomodori non troppo piccoli, possibilmente rotondi e senza fenditure.

Spaccate ciascun pomodoro in due parti, ma non uguali, lasciando cioè la parte di sopra che deve formare coperchio alquanto più piccola di quella di sotto.

Man mano che li spaccate, toglietegli le semenze mediante il manico di un cucchiaio e disponeteli in fila sul tavolo mettendoli vicino a ciascuno il suo coperchio; spolverizzateli con sale e pepe e preparate una tortiera (in cui vi possono andare giusti) ben unta d' olio d' olivo.

Mettete in una terrinetta tanti cucchiai di cannolicchietti per quanti pomodori avrete apprestati, e su questi cannolicchietti metterete un pò di sale e pepe e un trito composto di un pochino d' aglio, prezzemolo e mentuccia (fresca o secca non importa)

Mischiate bene e divideteli in parti eguali fra tutti i pomodori, collocandoli nella cavità. sgocciolate sulla pasta di ciascun pomodoro un pò d' olio, rimettete ad ognuno il suo coperchio, sgocciolate un pó d' olio anche su questo, poi passate bene a traverso un setaccino tutta l' acqua che avete estratta insieme alle semenze, dai pomodori, mettetela nella tortiera in modo che raggiunga almeno la metà del livello dei pomodori stessi e fate cuocere a forno forte per una mezz'ora.

N. B. — Con lo stesso sistema potrete fare i pomodori ripieni di riso, sostituendo questo ai cannolicchietti.

Pomodori all'italiana

Spaccate dei pomodori maturi, ma non sfatti, toglietene le semenze e l'acqua e metteteli capovolti a sgocciolare su uno staccio grande o un tovagliolo e poi aspergeteli di sale.

Intanto gratterete del pane raffermo, vi spolverizzerete su un pò di sale e pepe, e vi mischiate stropicciandolo insieme al pane, un tritume composto di prezzemolo, origano e un pò d'aglio; distribuite poi questa mollica di pane condita tra i pomodori, riempiendoli a giusta misura ed eguagliandoli.

Mettete poi i pomodori su una teglia unta d'olio, aggiustateli simmetricamente in fila, sgocciolate sul pane e dapertutto un poco d' olio e fate cuocere a fuoco piuttosto forte, finchè l' umidità del pane e dei pomodori siasi asciugata e la superficie sia diventata croccante e colorita.

Fagiolini stufati

Dopo aver lessato i fagiolini come d' uso, preparate il seguente intingolo:

In una padella metteteci un pò di strutto (od anche olio fino, se volete) ed un pò di cipolla tagliata in sottilissime fettoline, fate soffriggere questa sul fuoco moderato, sempre rimestando, ed in modo che cuocia senza però bruciarsi.

A tal punto gettate nella padella o dei pezzi di pomodori pelati, oppure un pò di salsa di pomodori.

Fate insaporire ancora, poi mettete i fagiolini, condite con sale, pepe e prezzemolo trito; fateli cuocere, sempre dimenando, finchè saranno ben gustosi e ben saporiti.

N. B. — Volendo si possono stufare anche a crudo.

MAGLIERIA
di ogni genere
Biancheria :
: Confezioni
Industrie Riunite
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete»
Via del Triione 57 - 58 - 58ª (Ang. Nazareno)
Visitare le nostre vetrine è un dovere per chi voglia impiegare bene il proprio denaro.

Fagiolini all' uccelletto

Prendete dei fagioli cotti in forno o semplicemente lessati, sgocciolati ed asciugati.

Mettete in una padella un pò d' olio, due spicchi di aglio, fateli rosolare e unitevi i fagioli, sale, pepe ed un pò di salvia, salateli e metteteci un cucchiaio di pomodoro.

Cappon magro alla genovese

A comporre questa regina delle insalate genovesi è indispensabile avere dei *Béschéutti de pan;* specie di piccole gallette di forma ovale, esse sono composte di pasta di pane comune e seccata al forno.

Queste si strofinano leggermente d' aglio si spruzzano con acqua acidulata con aceto, e si lasciano rinvenire. Frattanto preparatevi ogni sorta di legumi (più che se ne può avere) l' assortimento rende sempre più stimata l' insalata, e questi legumi si lessano tutti separatamente l' uno dall' altro. Prepararsi pure un bel pesce cappon bollito e spogliato delle sue carni, condirlo con poco olio, limone, sale, e pepe. Occorrono pure delle patate bollite, olive, funghi sott' aceto, cetrioli, uova sode, acciughe spinate e dissalate, e gamberi (questi si preparano bolliti od anche fritti). Quando tutti gl' ingredienti sopra descritti sono pronti, disponeteli in un grande piatto, e tutti ben divisi a gruppi, ed incominciate col porre sul fondo di un piatto di porcellana oppure di vetro, le gallette e sopra queste, a tanti gruppetti, ogni sorta di legumi leggermente conditi d'olio e aceto, impiegando per i primi i più ordinari; e

quand' è compiuto il primo suolo sulle gallette condite leggermente colla salsa sotto indicata fatta prima e ben lavorata.

Proseguite sempre come il primo suolo alternando man mano i colori e le qualità nonchè qualche pezzo della polpa del pesce e continuando l'alzata stringete poco alla volta per darle forma di cupola a cono; a questo punto salsate tutta la superficie dell' insalata con la salsa rimasta, ed infine terminate con mezze uova tagliate traversalmente e piazzate nel centro della cupola e sopra questo per ornamento si conficca un' asticciuola ben ornata di gamberi, olive disossate e tenute intiere, anelli d' acciughe, e con altre asticciuole più piccole ma pur ornate cogli stessi ingredienti e come meglio talenta si conficcano esse pure in quà e in là alternando i colori ciò che le dà aspetto fantastico ed elegante.

Ancora per scapricciarsi nell' ornato si festona pure l' orlo sul piatto a seconda la fantasia e il gusto di chi lavora.

Caponata Siciliana

Le buone massaie ci saranno grate di aver loro procurato il modo di preparare questa appetitosissima specialità siciliana, adatta non solo come un eccitante antipasto, ma anche come valida ausiliaria per accompagnare un pezzo di carne, un pollo bollito o anche del pesce freddo.

Alquante melanzane si privano dalla loro buccia, e si tagliano in grossi dati; si spolverizzano di sale e si pongono in uno scolatoio, onde farle purgare di quel liquido amarognolo che contengono.

Passata qualche oretta, si lavano, si asciugano in un pannolino e si friggono poche per volta nell' olio molto caldo.

Preventivamente avrete anche preparato: una dozzina di olive verdi snocciolate, tagliate in quattro e dissalate insieme ad una brancata di capperini.

Due cuori di sedani tagliati in listarelle e lessati.

Questi ausiliari leggermente infarinati vengono anche fritti. Una cipollina tritata si mette a soffriggere con dell' olio in una padella, ancora bianca; gli si aggiunge un pò di purea di pomidoro, un cucchiaio di zucchero e mezzo bicchiere d' aceto facendo cuocere onde acquistare un piacevole agro-dolce.

Frammischiate a cotesta salsa le melenzane e gli altri ingredienti facendo ancora cuocere onde far insaporir bene e vegetali che conpongono questo piatto.

Abbonatevi!

AL

Messaggero

DELLA

CUCINA

Flani, sformati o Budini

DI LEGUMI SECCHI

Budino di Flano di spinaci

(Dose per 6 o 7 persone)

Non potendosi precisare la dose degli spinaci, perchè i mazzi di questa pianta sul nostro mercato variano di grandezza a seconda delle stagioni, così sono costretto a dare una dose approssimativa.

Vuol dire che per assicurarsi della buona riuscita dell'operazione si fa cuocere una cucchiaiata del composto mettendolo a bagno-maria in un piccolo recipiente, e qualora fosse troppo tenero vi si aggiunge dell'altr'uovo, se è troppo duro si diluisce con qualche cucchiaiata di crema sciolta o di latte.

Lessate 2 mazzetti di spinaci, poi passateli allo staccio o trituratelì finissimi.

Fateli asciugare su un panno piegato a 4 doppi, e quando sono asciutti metteteli a soffriggere in una casseruola con un pò di burro, sale e pepe, e un pochino di noce moscata grattata. Quando sono bene insaporiti mischiate in essi più della metà del loro volume di *besciamella*, cioè a dire di una densissima ed elastica poltiglia di latte, simile a quella descritta per le crocchette di pollo (*V. Indice*).

Mischiate forte perchè s'incorporino bene i due elementi, e fate raffreddare.

Quando saranno freddi, aggiungete al composto tre uovi ed un rosso (ma uno alla volta), ed un paio di cucchiate di parmigiano grattato.

Ungete bene lo stampo destinato allo scopo, riempitelo col composto e mettetelo a cuocere in una casseruola con acqua bollente, ma però che il livello di questa giunga appena a metà dello stampo.

Coprite e mettete un pò di bracia sul coperchio e fate cuocere per circa un'ora badando che l' acqua quantunque bollentissima, non alzi il bollore, poichè allora il composto gonfierebbe eccessivamente per ricadere nuovamente e ridurrebbe il budino una vera porcheria.

Anzi è bene di mettere il budino magari 2 ore prima, e quando è fatto, tenerlo da una parte in caldo, così si rassoda e si sforma meglio.

Questo budino si può servir solo o guarnito con un intingolo di regaglie di pollo o di animelle o circondato di fette di lingua o di prosciutto cotto, o di coteghino o di zampone ecc.

Pizza alla Campofranco

(Squisita specialità napolitana)

Occorre prima di tutto di preparare una pasta da briozzi (brioche) e la ricetta di questa con le relative proporzioni i lettori la troveranno qui appresso.

Intanto descriviamo il ripieno: 350 gr. di mozzarella. Dove non si trova mozzarella nè provatura, si può adoperare del formaggio fresco, 250 gr. di prosciutto. L' uno e l' altra si preparano tagliati in fettoline sottili. Occorrono anche 2 kg. di pomodori belli lisci e polputi, e questi prima s' immergono un minuto nell' acqua bollente per toglierne più agevolmente le pellicole, poi si tagliano in quattro, si privano dell' acqua e dei semi che contengono, si ta-

gliano in liste e si fanno cuocere con un pochino d' olio in una padella a fuoco rovente, affinchè cuociano senza disfarsi.

Appena cotti fateli raffreddare in un piatto. Per confezionare la pizza si fa così: Si unge leggermente di burro una tortiera di circa 25 centimetri di diametro (poco più, poco meno non guasta) e si mette in essa due terzi della pasta a brioche, si allarga con garbo in modo da formare una specie di scodella in tutta la larghezza della tortiera e procurando che lo spessore sia eguale dapertutto. In mezzo al vuoto della pasta si dispongono bene allineate le fette di mozzarella, su questa si distendono i pomodori cotti, e vi si semina su un pochino di basilico fresco tagliuzzato, un po' di sale e pepe. A questo punto si mettono a relativa distanza le fettoline di prosciutto in modo che ve ne siano dapertutto, e si finisce seminando del parmigiano grattato su tutto.

Si chiude bene la pizza col rimanente della pasta e si lascia lievitare in un ambiente che non sia freddo. Appena la pizza sarà lievitata, doratela superficialmente con un pennello, e fatela cuocere al forno ad un calore però non eccessivamente forte. Il tempo di cottura dipende dal calore del forno ma occorreranno almeno tre quarti d' ora. Questa pizza è squisita tanto se è mangiata bollente che fredda.

Budino di Cavolifiori

(*Dose per 7 od 8 persone*)

Lessate in acqua salata circa 1 Kg. di cavolifiori mondati, sgocciolateli bene, passateli a traverso un setaccio rado di crino nero od anche di tela metal-

lica, fate liquefare in una casseruola piuttosto bassa e larga 20 gr. di burro, e quindi aggiungete la *purée* di cavolifiori, fatela asciugare sul fuoco sempre rimestando perchè non si attacca.

Intanto in un' altra casseruola farete liquefare 60 grammi di burro e vi unirete 50 gr. di farina, fate rosolare un poco senza però far colorire, e versateci su mezzo litro di buon latte, fate cuocere in modo che il composto riesca liscio ed elastico. Unite questa besciamella ai cavolifiori, aggiungete un pochino di buon sugo di carne se ne avete, od in caso contrario un pò di *Liebig* alquanto disciolto.

Finite con un pochino di pepe, sale ed un pò di noce moscata. Quando il composto sarà freddo incorporategli, poco per volta, 6 uova sbattute e 2 cucchiai di parmigiano grattato. Ungete di burro uno stampo da budino, riempitelo col suddetto composto, fatelo cuocere a bagnomaria, con un pochino di bragia sul coperchio, per un'ora e più. Sformatelo e servitelo.

N. B. — Volendo renderlo più ricco e succolento potete guarnire questo bodino con un intingolo di schienali, di animelle, regaglie, tartufi ecc.

Budino o flano d'indivia

Stesso procedimento di quello di spinaci

Timballo di zucchine alla napolitana

Tagliate in fette trasversali delle zucche non tanto piccole, ciascuna dello spessore di mezzo centimetro infarinatele, friggetele nell'olio, o nello strutto bollente e fatele asciugare su una salvietta.

Intanto avrete preparato del sugo d'umido molto denso ma senza grasso sopra, e del parmigiano grattato in cui avrete posto delle foglie di basilico tagliuzzato.

Ungete di burro il fondo di una tortiera di rame e ponetevi sopra uno strato circolare e ben disposto, di fette di zucche, su questo uno strato di sugo e uno di parmigiano poi uno di fette di provature, e così di seguito fino a formare una specie di cupola di cappello a forma rotonda.

Spalmate tutta la superficie del timballo col sugo, seminatevi del formaggio, e sgocciolate su questo un pò di burro liquefatto,

Mettete il timballo in forno per circa mezz' ora ed allorchè avrà formato all' ingiro una crosta di un bel colore scuro, mettetelo in tavola.

Questo timballo è buono anche freddo.

Timballo di melanzane

Stesso procedimento del precedente, con la differenza che si spolverizzano leggermente di sale le fette di melanzane per farle spurgar l' acqua, e poi si lavano e strizzano per friggerle.

Sformato di zucchine

700 gr. di zucchine, 60 gr. di parmigiano e 5 uova. Triturate fino mezza cipollina insieme ad un po' di sedano, radica gialla e prezzemolo, e ponete questo battutino con un pò d'olio a resolare sul fuoco.

Quando avrà preso un bel colore aggiungete le

zucchine tagliate in tocchetti, conditele con un pò di sale, pepe, e spezie, ed allorchè anche le zucchine saranno rosolate, completatene la cottura con brodo.

Appena cotte ed asciutte passatele allo staccio. Preparate una besciamella con 70 gr. di burro, due cucchiai di farina e quattro decilitri di latte, quando sarà ben cotta ed elastica, mescolate le zucchine passate con la besciamella, il formaggio grattato e le 5 uova.

Ungete di burro ed infarinate uno stampo liscio, riempitelo del composto preparato, e fate cuocere a bagno-maria coperto con un pochino di bragia sul coperchio. Sformate al momento di servire e versate su di esso un pò di sugo di carne.

Flano di fagiolini

Prendete 300 gr. di fagiolini bene teneri, levare loro le loro punte ed il filo, se l'hanno; gettarli nell'acqua bollente con un pizzico di sale, ed appena avranno ripreso il colore, levateli asciutti e buttateli nell'acqua fresca.

Fate un soffritto con un quarto di cipolla, alcune foglie di prezzemolo, un gambo di sedano, un cucchiaio di olio e 15 gr. di burro.

Quando avrà preso il colore, buttate giù i fagiolini condendoli con sale e pepe e tirandoli a cottura con un pò di brodo.

Preparate una besciamella con 30 gr. di burro, una cucchiaiata di farina, due decilitri di buon latte, un pugno di parmigiano, un po' di noce moscata grattuggiata; mescolateci i fagiolini già cotti all'asciutto, e quando tutto sarà freddo aggiungete 3 uova sbat-

tute; versate il vostro composto in uno stampo liscio, imburrato prima, ed il cui fondo sia coperto di un foglio di carta unto di burro.

Cuocetelo in bagno-maria, servitelo caldo cosparso con un pò di sugo di carne.

Flano di piselli

Prendete 350 gr. di piselli, gettateli nell'acqua bollente con un pizzico di sale, ed appena avranno ripreso il bollore levateli asciutti e gettateli nell'acqua fresca.

Fate un soffritto con un quarto di cipolla, alcune foglie di prezzemolo, un gambo di sedano, un cucchiaio di olio e 15 gr. di burro.

Quando avrà preso colore, buttate giù i piselli, condendoli con sale e pepe, e tirandoli a cottura con un pò di brodo.

Flano di formaggio Ementhal

Fate sciogliere in casseruola gr. 50 di burro stemperandolo con un mestolo di farina (circa 35 gr.) indi diluitelo con mezzo litro di latte scarso, un pochino di sale, noce moscata, e due cucchiai di parmigiano grattato, piú 130 gr. di formaggio Ementhal tagliato, a dadi.

Tramenate detta besciamella sul fuoco fino a perfetta cottura cioé fin quando vedrete il formaggio Ementhal tutto liquefatto, indi levate la casseruola dal fuoco lasciando raffreddare il composto.

Dopo amalgamategli 4 rossi d'uovo e 2 uova intere, intanto preparate uno stampo a cupola, liscio, ungetelo di burro soffritto, infarinatelo per bene e versateci dentro il composto.

Ponete lo stampo in un recipiente con dell' acqua fredda, (due dita meno del livello dello stampo stesso) dandogli un'oretta circa di cottura, in mancanza di forno supplite col mettere il recipiente su di un fornello a fuoco lento, coprendolo con un coperchio pieno di bracia, ed al primo bollire ritirate il recipiente sull'angolo del fornello in modo che l'acqua debba fremere, ma non bollire, il che è un mezzo di ottenere un flano liscio e leggero.

Al momento di servirlo capovolgetelo su un piatto, innaffiandolo con un cucchiaio di sugo di carne, ed attorniandolo di crostini di pane fritto nel burro.

Funghi porcini al forno o in gratella

Per preparare i funghi al forno o alla gratella, è necessario di scegliere di quelli mezzani, e che abbiano una cappella grande almeno quanto una moneta d'argento da 5 lire.

Si nettano bene, si lavano, si asciugano e se ne tolgono i gambi, (i quali possono servire per altre cose,) poi, se si vogliono fare al forno, si condiscono con sale, pepe e olio e si panano (ma senz'uovo) con pane grattato in cui avrete mischiato un pochino di prezzemolo trito ed un pochino di aglio; allineate i funghi su una teglia, sgocciolate su di essi un pochino di olio e fateli cuocere in forno per 7 od 8 minuti.

Per prepararli alla gratella il sistema è identico solo dovrete farli cuocere una diecina di minuti su

un pò di bragia, rivoltandoli di quando in quando per impedire al pane grattato di bruciarsi.

Funghi con uovi allo specchio

Scegliete le cappelle dei funghi un poco grandi, giovani, sode e ben convesse, puliteli e lavateli senza romperli.

Poneteli sulla graticola con prezzemolo ben trito, sale e sufficiente quantità d'olio.

Lasciate cuocere per metà a lentissimo fuoco.

Quindi con tutta precauzione, acciò non si rompino, ponetele ad una ad una in un tegame già pronto con poco olio.

Dentro ciascuna cappella rompete un uovo, conditelo con poco sale e pepe, ponete il tegame nel forno, ed appena le uova saranno quagliate sulla superficie, sfornate ed aggiustate i funghi con le uova in un piatto, senza romperle.

Prima di sformare le uova, sgocciolategli sopra un pò di burro.

Funghi ripieni alla milanese

Scegliete due dozzine di bei funghi, tutti di eguale grandezza, togliete a ciascuno il gambo e, nel punto dove era questo, scavate un poco di polpa mediante un coltellino in modo di formargli un poco di concavo.

Dalle rifilature che avrete fatte dai funghi, sciegliete le migliori e trituratele molto fine.

Mettete in una casseruola un pò di burro, un pò di cipolla tritata fina, fate soffriggere di bel colore su fuoco moderato, aggiungete i funghi triti, fate rosolare bene, aggiungete qualche cucchiaio di be-

sciamella, pepe, sale e del prezzemolo trito; ciò fatto ritirare il composto dal fuoco, riempite la parte concava dei funghi, adagiateli sopra una tortiera imburrata, seminate sopra i funghi del pane grattato (mollica), sgocciolate su questo con un pennellino del burro chiarificato e 25 minuti prima di servirli infornateli e quando avranno preso un bel colore disponeteli con garbo sul piatto.

Tartufi bianchi alla piemontese

In una tortiera si fanno degli strati alternati di tartufi affettati e di formaggio parmigiano, pure in fette, mettendo in ogni strato sale, pepe ed olio di oliva.

Si pone al fuoco ricoprendo con coperchio pieno di bracia, ed in dieci minuti è pronto il piatto, che si serve con spicchi di limone.

Piatto d'erba appetitosa
(antica cucina napolitana)

300 gr. di cipolle tagliate in fette sottilissime, metterle a rosolare pian piano con due o tre cucchiaiate d'olio fino; quando saranno divenute bionde unirle due melenzane sbucciate e tagliate a quadretti due o tre bei peperoni gialli o verdi tagliuzzati e senza torsoli nè semenze, due ettogr. di pomidori scottati, spellati, e dissemati due spicchi d'aglio, basilico e prezzemolo, tutti e tre tagliuzzati; sale e pepe.

Far stufare fino a cottura completa, poi versare il tutto in un piatto concavo e guarnire con crostini di midolla di pane fritti nell'olio.

DELLE UOVA

Uova da beve dette "alla coque„

Niente di più facile, eppure quanta attenzione occorre per farle bene, specialmente poi quando servono per ammalati.

Bisogna prima nettarle esternamente, poi mettere giù le uova al momento che bolle l' acqua, tirar su il recipiente e tenerle due minuti in modo che pur essendo alla temperatura del bollore, non bollano perfetamente.

Poi si leva il recipiente dal fuoco con tutte le uova, si mette sul tavolo, si copre e lo si lascia fare così un altro minuto e mezzo, quindi si levano le uova si asciugano e si servono.

Le uova da bere sono molto più digeribili quando hanno ricevuto questo grado di cottura, che rende il loro albume lattoso.

L'aspetto lattoso dell'albume è nello stesso tempo (per gli intenditori), un indizio di freschezza, ed una prova della cottura perfetta).

Uova barzotte

Devono bollire 5 minuti e mezzo, poi si mettono in acqua fresca, si sgusciano piano e si rimettono in caldo in acqua e sale.

Al momento si scolano sopra una salvietta, si aggiustano in un piatto e si possono condire con burro e formaggio, con salsa di pomodori, con crostini, con legumi diversi, ecc.

Se le uova fossero piccole fatele bollire soli 4 minuti e mezzo.

Uova sode

Si mettono quando bolle l'acqua e debbono bollire 8 minuti (calcolandoll dal momento che l' acqua rialza il bollore).

Dopo si tuffano un momento in acqua fresca per sbucciarle con più facilità.

Uova affogate o pochées

Le uova affogate, dette anche *uova in camicia*, per riuscire debbono essere freschissime.

Si mette una casseruola sul fuoco con metà di acqua ed un poco di sale, quando l'acqua bolle vi si aggiunge qualche goccia di aceto, poi si rompono in essa le uova ma con garbo per non far rompere i tuorli. Dopo tre minuti le tirate su piano piano con una cucchiaia bucata, ne pareggiate le sporgenze e le mettete sul piatto.

Potete aspargerle di burro liquefatto, di un pizzico di parmigiano, od anche con un pochino di sugo di carne, oppure guarnirle con spinaci, piselli, acetosa, salsa di pomodori, funghi, ecc.

Uova strapazzate

Anche queste sono digeribilissime.

Sbattete tre uova in una casseruola, mischiateci

due o tre cucchiai di panna sciolta o latte buono, sale, pepe, un'idea di noce moscata e 40 grammi di burro ; mescolate sul fuoco e quando son rapprese, mettetele in un piattino, contornandole di crostini fritti al burro.

Vi possono mischiare dei piselli o punte di asparagi, ecc. ecc., dopo averli cotti e passati al burro in antecedenza.

Uova fritte

A Roma queste uova chiamansi *uova frittellate*. Si possono cuocere con l' olio, con lo strutto, o con il burro chiarificato.

Per friggere bene le uova ci vuole un padellino in cui metterete più di 150 grammi di strutto.

Quando questo è ben caldo, collocatelo in modo che penda da una sola parte, poi gettateci dentro con garbo l' uovo e con una cucchiaia di legno procurate di riunire le sporgenze, ma con maniera e senza rompere il rosso, cercando sempre di restringere l' uovo ed arrotondarlo.

Appena l' uovo è colorito, toglietelo subito, sgocciolatelo su un pannolino e friggete gli altri.

Guarnite a piacere, o con prosciutto scottato in padella su cui avrete versato alcune goccie d' aceto, o con pomodori, o con legumi, crostini ecc,

N. B. — Non bisogna tenere troppo tempo le uova fritte sul fuoco perchè induriscono troppo e perciò mettetele in padella quando l' olio e lo strutto sarà divenuto molto bollente.

Uova fritte con la ricotta

Tagliate delle fette di ricotta, doppie un mezzo centimetro almeno, e di queste fette formatene dei pezzi un pò rotondi e di una dimenzione da poter appoggiare un uovo fritto su ciascuno.

Liquefate un pò di strutto, o volendo, anche del burro, ma dev'essere *chiarificato*, cioè a dire, messo a soffriggere pian piano in un casseruolino, senza farli prendere colore, e quando vedrete che è divenuto limpido come un rosolio, passatelo con garbo in un staccino od in un pannolino e servitevene (1); in un recipiente spianato cioè una teglia, un tegame basso di rame, ecc., collocatevi sopra le fette di ricotta, ponete sul fuoco, e quando queste saranno colorite da una parte, le volterete con maniera dall' altra.

(1) Il burro chiarificato si conserva più lungamente del burro fresco; se alle volte aveste per caso una quantità di burro che non potete consumare in poco tempo, fatelo chiarificare, mettetelo in vasi di porcellana, copritelo e tenetelo al fresco, così potrete evitare che irrancidisca.

NON MANGIATE CARNE!!

senza prima aver visitato la

Moderna Macelleria FEROCI

ALLA MADDALENA

Disponete poi queste fette di ricotta in un piatto in cui vi possano stare in una sola fila e tenetele in caldo alla stufa.

Friggete le uova una per volta in un padellino con molto strutto, in modo di fare quasi delle uova affogate nello strutto, facendovele cuocere poco e riducendole col mestolo di legno il più riconcentrata che vi sarà possibile (1)

Quando le avrete fritte tutte, metteteci un' idea di sale e collocatele ciascuna su un disco di ricotta fritta, seminate su del formaggio grattato e condite con sugo cosidetto alla napolitana, cioè col sugo dell' umido di manzo.

Omelette o frittata

Generalmente nelle cucine si fa distinzione fra omelette e frittata, non perchè il composto differisca, ma per indicare la diversità della forma : la omelette, come tutti sanno è ovale e l' altra è rotonda. Ora noi ci serviremo per tutte del nome di frittata.

Ciò che deve raccomandarsi é di tenere una padella di ferro destinata solo a quest' uso e sia mantenuta ben netta ed in luogo asciutto.

Per pulire bene la padella bisogna farla infuocare con un pochino di grasso ed olio, ed allorchè sarà molto calda, gettarci dentro un poco di sale di cucina e fregarla forte dapertutto con uno strofinaccio.

---

(1) Perchè questa operazione riesca bene è necessario anche che le uova siano non diremo di giornata, (perchè se lo fossero tanto meglio!) ma per lo meno che abbiano una relativa freschezza.

Durante l' operazione se vi accorgeste che l' uovo si attacca e che la frittata riesce male, allora, avanti che le uova si siano indurite, versatele subito nel recipiente che li conteneva, ripulite, la padella ungetela con burro o strutto, fate infuocare e terminate sollecitamente di far fare la frittata.

Le frittate si possono variare in mille maniere; con formaggio, prosciutto, funghi, carciofi, tartufi, alici, tonno, pomodori, calamaretti, spinaci, asparagi, ecc.

Frittatine di viaggio

(Utilissime ai cacciatori, velocipedisti, ecc.)

Per ogni persona occorre di sbattere 2 o 3 uova con sale, pepe e prezzemolo trito.

Poi si prende un padellino, si versa dentro un cucchiaio di burro squagliato (o di strutto od olio, e seconda dei gusti), e quando il burro e caldo, metterete nel padellino la quantità di un uovo; fate che il padellino stia bene in piano affinchè l' uovo non prenda da una parte, poi quando è ben rassodato, rivoltatelo con precauzione e fate cuocere dall' altra parte.

Mettete la frittatina su un piatto, e fate le altre cioè fate tante frittatine per quanto sono le uova,

Quando saranno fredde, spalmate un lato di una frittata con burro d' alici e su questo attaccate bene un' altra frittatina, e così di seguito accoppiandole due per due.

Ciò fatto, tagliate le frittatine in tanti spicchi per involgerle in una carta, oppure arrotolatele come tanti salametti. Queste frittatine riescono molto appetitose.

Frittata all'amatriciana

Tagliate in fette due belle patate cotte, e tagliate in quadrettini, 100 gr. di ventresca o prosciutto; farete soffriggere allo strutto o all' olio e colorire una cipolla poi aggiungerete la ventresca che farete parimenti rosolare; in ultimo poi le patate, rimestando sempre il tutto perchè non si attacchi alla padella, infine quando le patate sono insaporite, versate nel composto 8 uova già sbattute, condite e fate la frittata.

Frittata al formaggio

Rompete 10 uova in una catinella, mettete su di esse un pò di sale (poco assai), un pò di pepe e sbattetele bene.

Consigli utili

Assicura la porta, amico bello,
E prendi tutte le precauzioni.
Sai cosa disse il celebre Grattoni,
Maestro di paletto e grimaldello?
'La porta che ha una sola serratura
L'apro, fumando, con disinvoltura,

Capisci? dopo questi insegnamenti
Corri, va, dai Fratelli Frapiselli
E ti convincerai che solo quelli
Hanno le serrature resistenti,
E le mettono a posto con coscienza
A prezzi di assoluta concorrenza

Via Muratte 17-18 (*presso Fontana di Trevi*)
Via Tomacelli 137-A (*angolo Monte d'Oro*)

Poi mischiateci 5 cucchiaiate di formaggio grattato (metà sbrinzo e metà parmigiano) e 2 cucchiaiate di sbrinzo tagliato in dadolini.

Mettete un pezzo di burro in una padella e fate in essa una bella frittata di color biondo.

Frittata alla buttera

Stroppicciate bene il fondo di una catinella con uno spicchio d' aglio mondato, poi rompeteci dentro 8 o 10 uova, conditele con poco sale, pepe, una manata di prezzemolo grossolano tagliuzzato, e sbattetele bene.

Mettete una cucchiaiata di strutto nella padella, fatelo infuocare, aggiungete in esso 50 grammi di sottilissime fettoline di guanciale (senza rancido e senza cotenna) ed appena soffriggerà il guanciale, gettate le uova e fate una frittata rotonda di bel color d' oro.

Frittata alla barcarola

Mettete in un padellino un pochino d' olio, la sesta parte di uno spicchio d' aglio triturato, due o tre acciughe lavate, spinate, e tagliate in pezzi, ed un poco di prezzemolo trito; fate scaldare ed aggiungete qualche pezzetto di pomodoro senza semi, nè pollicole, nè acqua.

Fate soffriggere insieme, poi gettate ogni cosa in una terrina, ove avrete preparate in antecedenza delle uova sbattute.

Aggiungete un buon pizzico di pepe, e dopo riscaldate in un' altra padella più grande un poco di olio, e fate una frittata come d' uso.

Frittata con Tonno

(*Adattatissima nei giorni di magro ed appetitosa*)

Si stropiccia uno spicchio d' aglio dentro una terrinetta, poi in questa vi si rompono 8 uovi, vi si aggiunge una cucchiaiata di prezzemolo tagliuzzato, un pizzico di pepe ed un pochino di origano trito.

Si sbatte ogni cosa, poi si taglia del buon tonno, (pancetta) in dadolini, 50 gr. di tonno bastano per 8 uovi, nonchè 2 acciughe ben lavate, spinate e triturate.

Non è il caso di mettere sale, perchè il tonno e le acciughe ne contengono a sufficienza, ad ogni modo regolatevi. Dopo aver mischiato bene ogni cosa, fate la frittata con olio o burro a vostro piacere.

Frittata alla vignarola

Per una frittata bastevole a 4 persone, taglierete 50 gr. di prosciutto grasso e magro in tante fettoline larghe e sottili, poi mettete in una padella un pò di strutto (od anche burro od olio, a secondo dei gusti) ed in essa farete rosolare un momento il prosciutto, poi vi aggiungerete 300 gr. di pomodori, precedentemente pelati in acqua bollente, privati di semi e tagliati in grossi pezzi.

Frittata con piselli

Avendo dei piselli cotti, avanzati siano essi al prosciutto, al burro od in qualunque altro modo, potrete utilizzarli. In mancanza cucinate circa 200 gr. di piselli e fateli raffreddare.

Sbattete 8 o 10 uova in una catinella, condite

con un pò di sale, pepe e prezzemolo trito, unite ad esse i piselli e fate la frittata con burro, strutto od olio fino, secondo il gusto di chi deve mangiarla.

Frittata di famiglia

Cuocete 200 gr. di riso a risotto alla milanese e fatelo raffreddare.

Dopo rompete 12 uova, sbattetele e mischiate in esse accuratamente il risotto e con questo composto fate la frittata.

Frittata con carciofi

Si mondano bene togliendo loro tutte le parti dure, si tagliano in fettoline e si fanno cuocere in padella con un poco di strutto (oppure burro od olio) sale, pepe, ed appena cotti e rosolati vi si versano le uova sbattute, condite con sale, pepe e prezzemolo e si fa la frittata.

Uovi al piatto alla napolitana

Preparate il seguente composto: Fate rosolare in un padellino con un pò d'olio ed aglio dei filetti di pomodoro (gia sbucciati e dissemati), condite con sale e pepe e quando saranno cotti e ristretti a dovere aggiungete un pizzico di origano trito.

Cuocete le uova al piatto (ossia al tegame), e ricopritele col suddetto composto.

Uova alla benedettina

Arrostite un paio di peperoni dolci, spellateli,

togliete loro le semenze e tagliateli in listarelle sottilissime, fate altrettanto con un paio di bei pomodori non troppo maturi, ma sbollentati invece di arrostiti, puliteli bene, spremeteli, togliete loro le semenze e tagliateli come i peperoni.

Lavate poi e spinate 2 o 3 acciughe salate e tagliatele ugualmente ai primi.

Prendete un piatto di rame stagnato, o di maiolica resistente al fuoco, seminate nel fondo di esso tutti gli ingredienti preparati, sgocciolate su questi due cucchiaiate di olio di olivo finissimo, mettete il piatto sul fuoco e fate sbollentare il contenuto per pochi minuti, poi senza levare il recipiente dal fuoco, rompeteci dentro con garbo le uova, procurando di non rompere i tuorli, condite con sale e pepe, coprite il recipiente per poterci mettere anche un popoco di fuoco sopra; fate cuocere le uova per metterle subito in tavola appena fatte.

Uova in trippa alla romana

Per una dose, supponete di 3 persone, sbatterete 6 o 7 uova in una terrina, in esse aggiungerete un cucchiaio di latte o crema sciolta, sale, pepe, un mezzo pugno di parmigiano grattato, ed un pizzico di prezzemolo trito.

Con queste uova, fatene 3 o 4 frittatine di media grandezza e dello spessore doppio di un pezzo da 10 centesimi. Man mano le frittatine le appoggerete su un panno per farle raffreddare.

Poi ogni frittata la taglierete in due, e quindi la ritaglierete in fette traversali di un centim. scarso di larghezza, simile ai pezzi della cosidetta trippa passata in casseruola.

Questi pezzi si scaldano leggermente e si condiscono come si usa per la trippa.

Uova grattinate con funghi

Ponete in un casseruolino un etto di burro, fatelo liquefare e mischiateci 80 gr. di farina bianca, mescolate con un mestolino e fate cuocere adagio adagio questo composto su un fuoco leggerissimo per 8 o 10 minuti, perchè non prenda colore, mischiandolo però spessissimo.

Intanto farete tostare 6 o 7 uova, le quali poi sbuccerete e taglierete in fettine trasversali non troppo doppie; farete anche rinvenire in acqua fresca una manata di funghi secchi per poi nettarli e farli insaporire in un padellino con un pochino di burro e sale e se avete dei funghi freschi tanto meglio.

Versate quindi mezzo litro abbondante di latte buono nel casseruolino del composto, condite con sale, pepe ed un pò di noce moscata, cuocete questa salsa di latte, facendola bollire per alcuni minuti,

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via Tritone, 57-58-58ª (Ang. Nazareno)
La bontà dei nostri articoli e la mitezza dei nostri prezzi ci hanno procurato la clientela di
TUTTA ROMA

sempre mescolando in maniera che sia ben liscia e vellutata.

Poi prendete un piatto concavo di rame o di porcellana resistente al fuoco, ungetelo di burro, metteteci dentro uno strato di salsa, su questo uno di fette d' uova, poi del parmigiano grattato, qualche fungo e del prezzemolo trito.

Alternate gli strati, ultimando con uno strato di salsa e formaggi, sgocciolate sulla superficie un pò di burro fuso, aggiungete un pizzico di pane grattato, e fate prendere colore al forno di campagna.

Pizza soffice di polenta e formaggio

Ponete sul fuoco una casseruola piuttosto larga della capacità di un litro e mezzo, contenente mezzo litro di latte con 5 gr. di sale.

Appena il latte comincerà a bollire versate in esso, a modo di pioggia e sempre rimestando con una frusta in fil di ferro, 100 gr. di polenta fina.

A tal punto, e quando la massa bollirà nuovamente, ponetela sull'angolo del fornello e lasciate cuocere pian piano per mezz' ora abbondante.

Scorso questo tempo togliete la casseruola dal fuoco ed incorporate nella padella 60 grammi di groviera grattata ed 80 gr. di burro diviso in pezzetti ; allorquanto il composto avrà perduto alquanto il calore aggingetegli 5 rossi d'uovi, uno per volta. Montate poi 6 bianchi di uovo, ben spumosi e sodi, uniteli pian piano alla massa insieme ad una presina di pepe (e volendo rendere la pizza anche più ghiotta) un paio di tartufi bianchi o neri triturati.

Versate il tutto in un tegame unto di burro crudo e fate cuocere venti minuti in forno moderato.

Mangiarlo appena cotto.

Soffiato (souffle) di formaggio

(Per 6 persone)

Proporzioni: Un ettogr. di farina fina, 120 gr. di groviera, 2 cucchiai scarsi di parmigiano grattato mezzo ettogr. di burro, tre uovi, tre quarti di litro di latte, sale e pepe.

Procedimento: stemperate con una frusta la farina, il burro liquefatto ed il latte, ed aggiungetegli il sale.

Ponete il composto in una casseruola, preferibilmente di rame, ponete questa sul fuoco, e sempre mescolando ora con la frusta ora con un mestolo di legno, formate un composto omogeneo piuttosto elastico.

Togliete la casseruola dal fuoco e lavorate il composto un paio di minuti per fargli perdere un pò di calore.

Dopo ciò mischiate alle massa i 6 tuorli, uno alla volta, poi il pepe, la groviera ed il parmigiano, ambedue grattati.

Montate i sei bianchi, uniteli con garbo e gentilezza alla massa, e poi versate tutto in un piatto da *soufflè* in porcellana o in metallo, seminate sulla superficie un poco di parmigiano grattato e fate cuocere in forno moderato per 40 minuti.

Osservazioni. — Lo stampo deve essere leggermente unto di burro internamente, ed il composto non deve mai superare i 2 terzi dello stampo stesso.

Questo piatto non può e non deve attendere, perchè altrimenti diventa una pizzetta ed invece d' essere soffice, diverebbe pesante.

Quando si mette lo stampo nel forno bisogna che sia collocato su uno strato di cenere calda posto

in una teglia. Lo stesso composto si può dividere in più stampi, od in tazzine di porcellana, ed allora si capisce che la cottura dev' essere proporzionata.

Budino d' uovi

Mezzo litro di latte, un quarto di litro di panna sciolta, 6 tuorli d' uovi punte di asparagi di giardino, 6 uova affogate *(pochès)*, burro e parmigiano.

Si unge di burro un piatto da forno (in porcellana detta *cocotte*, poi si sbattono bene i sei tuorli unendogli il latte e la panna, si versa il composto nel piatto burrato e si fa cuocere a bagno-maria finchè sarà quagliato. Intanto preparare le punte di asparagi lessate e condite con burro e parmigiano tenendo pronte anche le uova affogate.

Quando il tutto è pronto per servire, si pongono prima nel piatto dove c' è il composto quagliato le 6 uova piuttosto tenere, spolverizzarle di parmigiano, poi su queste gli asparagi, e dei sottili crostini di pane fritti nel burro intorno come tanti piccole lance.

Pizza rustica col pecorino

Procuratevi da un fornaio un chilo di lievito di pan bianco, incorporategli un chilo di farina e lasciate lievitar bene in un posto nè freddo nè troppo caldo. Unitegli poi 300 gr. di zucchero, 300 di strutto 2 limoni grattati, 9 uovi e 300 gr. di pecorino grattato.

Si lavora bene questa pasta, la si pone in una o due teglie col bordo precedentemente unto internamente si lascia lievitare e si cuoce in forno moderato.

Pizze rustiche uso Terni

Si prende 1 chilogr. di lievito di pane bianco, si rinfresca con 1 kg. di farina e si lascia lievitar bene. Poscia si pongono sul tavolo 3 kg. di farina (disposta come suol dirsi a fontana), nel mezzo vi si pone il lievito (ben rigonfio), 25 uova, gr. 500 di strutto, 400 gr. di pecorino grattato, un bicchiere di latte caldo (non bollente), un bicchiere d' olio d' olivo ed un pizzico di sale. Si lavora bene questa pasta, la si divide in tielle col bordo (leggermente unte interamemte) si lasciano lievitare anche le pizze e si cuociono in forno moderato.

Gallette salate per diabetici

Per la loro natura queste gallette si prestano a servire alle persone che per ragione di salute devono astenersi dall' uso dello zucchero, come gli infermi di diabete. Prendete 120 gr. di farina di glutine, 60 gr. di burro, mezzo decilitro di acqua (oppure di latte) e 3 grammi di sale in polvere.

Fate sul tavolo un impasto con questi, distendetelo finissimo, e formatene tanti dischi come una piastra d' argento, poggiateli su teglia bagnata, pungeteli bene con due forchette e cuoceteli a forno piuttosto caldo, badando di non lasciar prendere troppo calore.

Invece di indorarli con l' uovo avanti di cuocerli, dovete bagnarli con acqua e spolverizzare di sale.

Le gallette salate sono molto usate col *the* e riescono assai gradite anche insieme ad altre sostanze permesse ai diabetici, variandone così in modo piacevole e non dannoso, la loro alimentazione.

CONSERVE FAMIGLIARI

LE PIÙ UTILI E LE PIÙ FACILI

—:○:—

Conserva nera di pomodoro

per uso casalingo

Scegliere preferibilmente del pomodoro cosidetto *casalino* quello cioè coltivato all'asciutto.

Deve essere ben maturo e colto di fresco.

Prima di tutto si gettano i pomodori in abbondante acqua fresca per lavarli, poi si sgrondano e si liberano dai picciuoli, si pongono quindi in un caldaio e si fanno scottare.

Ciò fatto si versano in un grosso cappuccio di tela o delle salviette di velato legate ai piuoli di una sedia capovolta per fare sgocciolare l'acqua.

Questa si raccoglie, vi si unisce un pò di sale e si pone in un caldaio od altro recipiente adatto per farla restringere sul fuoco finchè diventa densa come un vischio.

In questo frattempo si passano al setaccio i pomodori sgrondati e si mette il passato nel recipiente insieme all'acqua ristretta, aggiungendovi circa 25 grammi di sale fino per ogni chilo di polpa disacquata.

Si colloca il recipiente su fuoco moderato e si rimuove con una cucchiaia di legno per non farla attaccare nel fondo e si fa cuocere fino alla massima densità.

Poi si distende su grossi piatti o teglie, si fa seccare al sole rimuovendola allorquando la superficie annerisce.

Allorquando sarà stata ben disseccata per alcuni giorni, se ne formano tanti salametti di 300-400 gr. ognuno si avvolgono in carta pergamena bene unta d'olio di oliva e si ripongono in luogo asciutto.

Meglio se questi salametti saranno riposti in scatole di latta col coperchio e avvolti in foglie di fico.

N. B. — Alcuni la fanno seccare in fogli sottili che poi sovrappongono ed arrotalano.

Altro metodo di conserva nera

Il principio dell'operazione è simile al precedente, solo che, invece di porre i pomodori a sgocciolare si fanno restringere sul fuoco sempre rimuovendoli perchè non si attacchino sotto.

Quando il pomodoro è ben ristretto si passa al setaccio, si distende su assi o su teglie e si finisce come si disse innanzi.

Avvertenze — Oltre ad una discreta dose di sale si può aggiungere al pomodoro, mentre cuoce, qualche foglia di basilico fresco e delle sottilissime fette di cipolla.

Questi due ingredienti comunicano un buon sapore alla conserva.

Per fare il pomodoro in bottiglie

Si puo fare in due modi :

Prima cioè, dopo aver scelto dei pomodori ma-

turi di quella razza detta *casalini* (perchè contengono meno acqua), si lavano bene si tolgono i gambi (1) e si gettano in una caldaia.

Quindi si fanno bollire fino a che siano perfettamente scottati, e poi si gettano dentro un sacco od un panno attaccato alle gambe di una sedia capovolta o altrove, e si fanno sgocciolare a metà, poi si passano in un grande staccio di crino nero forzando con le mani affinchè sullo staccio non rimangano che le pellicole ed i semi; si riunisce tutto il pomodoro passato in una catina grande, vi si unisce una manata di sale (2), si mischia bene, si imbottiglia, si tappano bene le bottiglie con sugheri bolliti (3), poi queste bottiglie vanno messe in un caldaio o marmittone bene avvolte di paglia o di stracci bagnati, si riempie il recipiente d' acqua fredda e si mettono a bollire.

Fatele bollire con bollore moderato per lo meno 20 minuti (4), poi fatele raffreddare a metà nello

---

(1) Bisogna lavare accuratamente i pomodori a cagione dello zolfo ramato che contengono sulla pelle.

Il fuoco per sbollentarli deve essere violento per non tenere i pomodori a *concaldarsi* tanto tempo.

(2) Naturalmente proporzionata alla quantità dei pomodori: un 30 gr. per ogni chilo di conserva passata.

(3) I sugheri si mettono a bollire, e così caldi si fanno entrare a forzare.

Dopo tappate le bottiglie le si deve fare una solida legatura in croce sui turaccioli in modo di legarli solidamente al collo della bottiglia.

(4) Bisogna fare in modo che le bottiglie avviluppate si tocchino una coll' altra, perchè non si muovino nel bollire; il recipiente sarà bene di tenerlo coperto o col suo coperchio o con molti cenci o pezzi di tappeto bagnati.

stesso bagno, quindi cavatele fuori, asciugatele, intingete la parte che contiene il turacciolo nel catrame squagliato e conservate le bottiglie in luogo fresco od in cantina.

Nell'altro modo, invece, si passano i pomodori a crudo, s'intende maturissimi; e quel sugo si mette in un caldaio o meglio in una grossa pentola, vi si aggiunge un pò di sale e si fa bollire: appena la conserva alza il bollore si getta su un panno teso e si fa sgocciolare la parte acquosa fino alla densità che si desidera, poi s' imbottiglia e si procede come dissi più sopra.

Conserva di pomodori in pezzi

Un sistema molto sicuro e molto semplice di ben conservare i pomodori freschi durante tutto l'anno è questo che è generalmente in uso in tutto il Piemonte e particolarmente nell' Alto Monferrato.

Si prendono pomodori freschi, si sbucciano, si tolgono i semi e si riducono a pezzi.

Così preparati si pesano e vi si mette un gramo di acido salicilico per ogni chilo di pomodori.

Si rimescola ben bene il tutto; quindi senza aggiungervi altro si mettono in recipienti di vetro,

---

Le bottiglie appena tappeto bisogna metterle subito a cuocere, alrimeuti il contenuto fermenta subito e c'è il pericolo che li faccia scoppiare.

Non adoperate mai recipienti di rame o di altro metallo per raccogliere il pomodoro passato, poichè l'acidità del pomodoro al contatto dello stagno o del piombo o di altro metallo, diviene malsano e può cagionare delle forti coliche.

porcellana o terra cotta e purchè siano ben chiusi si conservano mantenendo perfettamente il colore ed il sapore dei pomodori freschi.

Per meglio assicurarne la conservazione si può aggiungere un piccolo strato d' olio, perchè separi i pomodori dal contatto dell' aria.

Pomodori conservati nell'olio

Occorrono di bei pomodori maturi ma non disfatti, spaccateli, spremeteli alquanto, collocateli tutti distesi su tavole con l' apertura in su, spolverizzateli con sale di media grossezza e teneteli esposti al solleone per 5 o 6 giorni, o più, finchè saranno bene asciutti e bene appassiti.

Dopo disponeteli in vasi di porcellana dall' apertura stretta (od anche vasi di vetro o di argilla), versateci sopra sufficiente olio di oliva da ricoprirli, 2 o 3 foglie di lauro, uno o due chicchi di garofani e qualche spicchio d' aglio.

Tappate i vasi con sughero e poi con carta pergamenata ben legata. Invece della carta si possono incatramare i tappi.

Conservazione al naturale dei funghi

Dopo averli lavati bene, tagliateli (se son grossi) in fette e cuoceteli con poc' acqua e sale.

Lasciateli raffreddare senza toglierli dal loro bagno e quindi con essi riempitene delle scatole (1) della capacità di 500 gr.; distribuite in ciascuna scatola l' acqua stessa della cottura e fate saldare i coperchi sulle scatole.

(1) di latta

Procuraie di lasciar meno vuoto possibile nelle scatole, ossia riempitele.

Mettete queste a bollite completamenne coperte d' acqua (1) e dopo 15 minuti di bollitura togliete le scatole e fate praticare dallo stagnaro un piccolo foro che subito dovrà richiudere con una goccia di stagno.

Rimettete allora le scatole nell' acqua e fatele bollire con *violenza* (ma coperte) per un' altra ora.

Lasciate poi raffreddare le scatole nel bagnomaria asciugatele e serbatele in luogo fresco ed asciutto.

Con questo sistema si è sicuri di mantenere i funghi per lungo tempo.

---

(1) Bisogna osservare se da qualche scatola non saldata bene uscisse qualche bollicina, in tal caso toglierla subito e farla risaldare.

INDUSTRIE RIUNITE
«Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
ROMA - Via del Tritone, 57-58-58A (Ang. Nazareno)
TELERIE
MUSSOLI
TOVAGLIERIE

Per conservare i funghi trifolati

Preparate e nettate dei funghi come d'abitudine. Tagliateli poscia in piccoli pezzi, fateli saltellare in un tegame con un poco d'olio, piccolo odoretto di aglio, sale, pepe e prezzemolo trito.

Avrete fatto preparare dallo stagnaro delle scatole di latta da mezzo litro, riempitele di funghi trifolati, alquanto pigiati ed in modo che restino un pochino sotto il bordo.

Fate saldare il coperchio e poi mettete le scatole in un recipiente con acqua in cui le scatole vi stiano perfettamente sommerse, coprite il recipiente e fate bollire un'ora e mezzo di seguito.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare le scatole nella loro acqua.

Quando saranno fredde asciugatele accuratamente e conservatele in luogo fresco, ma asciutto.

Naturalmente raddoppiando il volume delle scatole dovesi raddoppiare il tempo di cottura.

I funghi così preparati conservano perfettamente tutto il gusto e la fraganza, e non si distinguono dai funghi freschi.

Funghi seccati

Sarebbe bene che in settembre ogni madre di famiglia facesse la sua provvista di funghi porcini, ma funghi giovani, duri e senza barba, per seccarli in casa, e ci vuol poco:

Si raschia bene il gambo, si nettano bene dalla terra e, senza levarli si tagliano in fette larghe e sottili, perchè seccando, diminuiscono un visibilio.

Se nell' aprirli trovate dei bacolini nel gambo, tagliate via soltanto quella parte che essi avevano cominciato a guastare.

Teneteli distesi continuamente al sole per 2 o 3 giorni, poi infilateli e teneteli sospesi all' aria ventilata od anche nuovamente al sole, finchè saranno perfettamente secchi. Allora riponeteli e teneteli ben chiusi in una scatola o in un sacchetto di carta.

Non mancate però di visitarli a lunghi intervalli, perchè i funghi tendono a rinvenire; se ciò accadesse bisogna di nuovo esporli all' aria.

Per servirsene vanno rammolliti in acqua fresca per circa mezz' ora.

Funghi conservati nell'olio

Per questa preparazione sono da preferirsi i funghi detti *porcini;* ma possono però servire anche di altre specie purchè siano scelti fra quelli che danno sicurezza di essere mangerecci, e quindi privi di elementi venefici, anche presi fra i più piccoli ed eguali; nel caso di averne di due misure, i più grandi è meglio dividerli a metà.

Presi i funghi necessari e dopo averli puliti dalla terra e lavati bene, si fanno bollire per circa 20 minuti in un liquido composto in parti eguali di buon aceto bianco e di acqua con l' aggiunta di un po' di sale.

Dopo questa cottura, si levano i funghi dal liquido, si asgiugano mettendoli fra un canovaccio, poi si lasciano distesi all' aria per molte ore o meglio una notte intera, dovendo uscirne completamente rasciugati.

Il giorno dopo si accomodano i funghi nel recipiente di vetro o di terraglia dove si vuole conservarli, e vi si versa sopra del buon olio d' oliva, tanto da coprirli intieramente, e per aumentarne il sapore si unisce all' olio stesso anche alcune sostanze aromatiche, e a preferenza pepe in chicchi e chiodi di garofani.

Dopo avere così preparati i funghi con l' olio, si chiude bene il vaso e si conserva per l' uso tenendolo in luogo fresco ed asciutto.

I funghi in tal modo preparati riescono di ottimo gusto e sono utili nell' inverno, specialmente da mangiare con manzo o con altre carni lesse.

Accreditata Casa di Pellicceria

VINCENZO BRACCI

Tritone 195-196 - **ROMA** - *Telefono, 62265*

Confezioni per Signora
Pellicce per Uomo

Grande Assortimento

in Renards di ogni tipo —
Colli e guarnizioni pronte

Merce di fiducia - Prezzi di Concorrenza

Funghi in aceto

Nettate dei funghi, siano essi ovoli o porcini, strofinandoli con un canevaccio, indi lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare mettendoli in un setaccio, poscia li porrete al fuoco in una pentola con aceto bianco sufficiente per coprirli, mettendoci circa 100 gr. di sale per ogni litro di aceto impiegato.

Fate bollire per 5 minuti, ritirate la pentola dal fuoco ed aggiungete in essa un pizzico di pepe in chicchi, un pezzo di cannella, uno o più spicchi di aglio e 2 foglie di lauro.

Lasciate in fusione per una mezz' ora, poi scolate tutto l' aceto ed accomodate i funghi nei barattoli disponendoveli a strati, levandoci l' aglio e le foglie di lauro, lasciando solo le droghe.

Dopo riempite i barattoli con aceto nuovo, tanto da ricoprirli, copriteli con pergamena, e serbateli in luogo fresco ed asciutto. I funghi così conciati servono per antipasti e per contorno al lesso.

Polvere di funghi

Fra tutte le maniere di conservare i funghi, eccone una delle più semplici, sebbene sconosciute.

Si seccano i funghi al sole e, quando sono ben disseccati, si prestano in un mortaio di bronzo ben pulito, sino a ridurli in polvere. Questa polvere si passa ad uno staccio a grosse maglie e la si conserva in barattolo smerigliato.

Il fungo così trattato conserva un profumo acutissimo, tanto che basta un pizzico per condire maccheroni, intingoli, ecc. ecc.

Funghi conservati alla genovese detti in addobbo

Scegliete di preferenza dei piccoli porcini od ovoli, e dopo averli ben nettati e lavati in acqua o aceto, si lasciano sgrondare sopra un tovagliolo.

Supponendo che abbiate 5 kg. di funghi.

Mettete in una casseruola i seguenti ingredienti: 4 acciughe prive delle lische e pulite, 2 spicchi d'aglio, 2 cipolline, un pezzo di cannella, 4 chiodi di garofano, pizzico di pepe in granelli schiacciato, un mazzetto di prezzemolo legato con una foglia di lauro, timo e maggiorana; uniteci un quinto d'olio e fate rosolare al fuoco per un minuto; poscia mettete i funghi, salateli, aggiungete tre quinti circa di buon aceto bianco e fateli cuocere per 40 minuti; quando sono cotti, versateli in un vaso osservando che i funghi rimangano sotto all'olio e all'aceto; se occorre aggiungete pure tanto dell'uno che dell'altro; tappate bene il vaso e conservate in luogo fresco per servirsene durante l'inverno.

Carciofi sott'olio

Questo lavoro si può eseguire tanto con i carciofi grossi che con quelli piccoli.

Sfrondate i carciofi privandoli delle parti dure, mozzateli alle estremità, tagliate loro il gambo, e mondate bene il torsolo o girello, tuffandoli man mano in acqua acidulata con aceto o limone.

Ponete sul fuoco un caldaio con aceto in abbondanza, un pugno di sale ed il sugo di tre o quattro limoni.

Quando l'aceto bollirà immergete in esso i carciofi, ma in maniera che siano completamente coperti dal liquido e non eccessivamente pigiati.

Se i carciofi sono piccini e teneri sono sufficienti 3 o 4 minuti di bollore, altrimenti ne occorrono di più. Badare però che siano piuttosto duri anzichè troppo cotti.

Sgrondate i carciofi prima su un colatoio e poi su un panno. Quindi aggiustateli con garbo in barattoli di vetro, alternando ciascuno strato con un paio di chiodi di garofani, una foglia di lauro, e qualche chicco di pepe.

Quando i recipienti son pieni, versate in essi del buon olio di oliva in modo da ricoprire perfettamente i carciofi, quindi tappate le aperture con vescica di bue o pergamena, serbateli in luogo adatto.

I carciofi così preparati sono eccellenti per antipasti, per mischiare nelle maionesi, e per contorno alle carni.

Per conservare i carciofi al naturale

Quando i carciofi sono ben conservati riescono gustosissimi e non hanno quasi nulla da invidiare a quelli freschi; oltre a ciò, e sopratutto nella stagione invernale, riescono di preziosa riscono tanto per piatto di legume come per guarnizione. ecc.

Il modo semplice e poco costoso che indichiamo qui sotto, può essere messo in pratica non solo dai cuochi, ma da qualunque modesta famiglia.

In ogni scatola di latta della capacità di un litro bisogna calcolare otto bei carciofi romaneschi (in mancanza di questi anche gli altri sono adatti); da

questa proporzione tanto dei carciofi che del liquido per ricoprirli, si può regolarsi circa la quantità occorrente per un dato numero di scatole.

Prendete dunque otto belli carciofi, togliete loro le prime foglie dure, mozzatene i gambi quasi rasente al torsolo, mondate regolarmente quest' ultimo in modo che sembri *tornito*, dividete ciascun carciofo in due, spuntate a ciascuna metà l'estremità dura delle foglie, stropicciatele bene dapertutto con limone, levatene la parte pelosa se vi fosse, e gettatele man mano in un litro di acqua in cui avrete spremuti due limoni, ed avrete posto un pò di sale.

Quando avrete preparato tutti i carciofi, tirateli su dall' acqua ed aggiustateli simmetricamente in una scatola di latta (1) in modo che lascino il meno vuoto possibile.

Coprite i carciofi con l' acqua stessa in cui stavano, fate saldare bene il coperchio, poi mettete la scatola stessa in un recipiente in cui vi stia comodamente, copritela intieramente con acqua fredda, coprite, mettete sul fuoco e fate bollire non più di venti minuti. A tal punto tirate fuori la scatola dell' acqua asciugatela e riponetela in luogo fresco, ma asciutto.

Fagiolini coservati al naturale

Fagiolini colti di fresco e di media grandezza.

Qualora ciò non fosse possibile, separare le due o tre grandezze ed ai più piccoli dare meno cottura.

---

(1) Tanto per chiarezza di chi non è pratico di questi lavori, è bene avvertire che le scatole per conservare si debbono ordinare appositamente allo stagnaio e lattoniere.

Si spuntano e si gettano in un caldaio d' acqua in ebollizione, salata piuttosto abbondantemente e nella quale avrete posto una presina di soda.

Regolarsi che non vi stiano troppo pigiati. Dopo due minuti di vivacissima ebollizione sgrondateli, tuffateli subito in abbondante acqua fresca e sgrondateli di nuovo.

L' acqua in cui hanno bollito serbarla.

* * *

Avrete pronte delle scatole di latta col relativo coperchio ad incastro, riempitele (ma non fino all' orlo) con i fagiuolini aggiustati per lo stesso verso perchè ve ne entrino di più, copriteli con acqua serbata, fate saldare i coperchi e cuocetele immerse in acqua bollente e coprendo il recipiente.

Le scatole da litro debbono bollire 40 minuti quelle da mezzo litro 25.

Dopo si levano le scatole, si asciugano, e si ripongono in luogo fresco e asciutto.

PIZZICHERIA ROMANA
GIUSEPPE MARTORELLI

Specialità formaggi esteri e Nazionali
BURRO di MILANO
Prosciutti di Montagna
SALAMINI di FABRIANO
Roma - Via Campo Marzio, 49 - Roma

Peperoni conservati in aceto

Scegliete dei peperoni colti di fresco ed in tempo asciutto (preferibilmente quelli verdi piccini) distendeteli su una stoia od un lenzuolo per farli asciugar bene in luogo secco ed arioso.

Dopo alcuni giorni; ed allorquando la parte esterna di essi sarà ben prosciugata, toglietene qualcuno che non sia perfettamente buono, e poi, se trattasi di una grande quantità, li disporrete a strati in un barile, spolverizzando leggermente di sale ogni strato di peperoni.

Ciò fatto ricopriteli perfettamente di vero e forte aceto di vin bianco e lasciateli cosi coperti in luogo fresco per circa un mese.

Se poi dovrete farne una piccola quantità potete adoperare di quei vasi di argilla con la imboccatura stretta.

Se l' aceto sarà veramente di quello forte non occorre far altro; in caso che fosse un poco debole sarà meglio — dopo una quarantina di giorni — di rinnovarlo gettando via il primo.

Come si vede è una operazione facilissima, la di cui riuscita si basa tutta sulla qualità dell' aceto.

Cipolline conservate sotto aceto

Bollite per 5 minuti 2 chili di cipolline sbucciate, con acqua, sale e il sugo di 4 limoni; toglietele calde dall'acqua e fatele bene sgocciolare.

Quando queste saranno raffreddate, mettetele in un vaso di vetro con nuovo aceto bianco aromatizzato d'erbe fine e il sugo di 3 limoni.

Cetriolini sott'aceto

Occorre anzitutto che l'aceto sia buono e forte. Bisogna poi che i cetriolini non siano bagnati, e siano colti di fresco; scegliete i più piccini, mozzatene le estremità e poi soffregateli in un sacco ruvido in cui abbiate posto una manata di sale: asciugateli un poco e metteteli in un recipiente di terra cotta o porcellana.

Ciò fatto mettete a bollire una quantità di aceto bianco (sufficiente a ricoprire i cetrioli), con un pugno di sale e qualche chicco di pepe: versate quest'aceto, appena bolle, su i cetriolini, coprite il recipiente con uno straccio grande, od un panno e lasciateli così fino all'indomani.

L'indomani rimettete a bollire il solo aceto facendolo restringere alquanto e rifondendovi altro aceto. e così bollente rimettetelo sui cetriolini; il giorno seguente ripetete l'operazione.

Il quarto giorno rimettete aceto e cetrioli nel recipiente e collocateli sul fuoco molto moderato perchè non bollino tanto sollecitamente.

Appena si sviluppa il bollore mettete ogni cosa in una terrina e lasciateli coperti così per alcuni giorni. In ultimo scolate i cetrioli, aggiustateli nei vasi di vetro o di terraglia bagnateli con altro aceto buono fatto bollire e freddato, chiudete la imboccatura dei barattoli con vescica o carta pecora e riponeteli in dispensa.

Fate contento lo stomaco
E lo stomaco farà contento voi

Barbabietole in aceto uso Viterbo

Le carote debbonsi prima cuocere in forno, indi mondate e tagliate in fette regolari, si pongono sopra graticci o stuoie a disseccare al sole, rivoltandole almeno due volte al giorno; finalmente si chiudono entro barattoli con sciroppo acetoso, che si fa con aceto e zucchero in proporzioni uguali e con l'aggiunta di cannella, garofani e noce moscata.

Dopo un mese si avrà un cibo di squisito sapore e che si conserva per lunghissimo tempo.

Per conservare il tonno

Il procedimento è semplice e di sicura riuscita.

Del tonno freschissimo (1), si taglia in grossi pezzi di circa due ettogrammi.

Si prepara in un recipiente di rame stagnato tant'acqua per una volta e mezza il peso del tonno.

In quest'acqua vi si scioglie del sale, calcolando un kg. di sale per ogni 10 litri di acqua (2).

Si mette il recipiente sul fuoco ed appena si manifesta l'ebollizione buttare giù il pesce, coprirlo, e farlo bollire circa 4 ore, se dovete conservarlo in recipienti aperti, da potervene servire in tutti i momenti e per lunga durata, e 3 ore circa se dovrete

---

(1) Se non si dispone di tonno di prima e sicura freschezza meglio non azzardarsi a conservarne.

(2) Perchè la salamoia sia perfetta, quando il sale è liquefatto e l'acqua non è ancora calda, vi si pone un uovo sano. Se questo galleggia perfettamente sulla superficie è segno che la soluzione è giusta.

conservare il tonno in iscatole saldate e cotte a bagnomaria.

Dopo cotto sgrondate bene il tonno, ponetelo ad asciugare su un asse ricoperto da un panno, per 2 o 3 giorni all'aria, non meno, curando girarlo varie volte onde si prosciughi perfettamente, poi si aggiusta con attenzione in uno o più recipienti che devono conservarlo ben connesso, e ricoprirlo d'olio finissimo e sufficiente a coprire il tonno costantemente.

Mostarda d'uova alla toscana

Questa mostarda è gustosissima a mangiarla col lesso. Infrangete in una catina (dopo averla sgranata) kg. 2,500 di uva bianca ben matura, copritela e dopo 3 giorni, spremetela in una salvietta.

Sbucciate e tagliate in fettoline 1 kg. di grosse pere ed altrettanto di ranettoni. Ponete sul fuoco in un recipiente adatto (caldaio basso o tegame) le frutta tagliate insieme con un quarto di litro di vin bianco dolce, ponete sul fuoco sempre agitando, e quando il vino sarà stato assorbito aggiungete il sugo del mosto. Fate ben restringere poi levate il composto dal fuoco, e quando è freddo unitegli 50 gr. di senapa inglese (*Colmans*) in polvere e 125 gr. di cedro candito in dadolini. Riempite dei vasetti o barattoletti ben turati.

Mostarda uso Cremona

Tagliate a quarti dei frutti di non facile cottura, puliteli dai semi e dalle parti dure, come mele (meglio se cotogne), pere, pesche e ciliegie secche,

del cedrato in pezzi, ecc. e metteteli a cuocere in un recipiente adatto con acqua leggermente addolcita e profumata con un pò di sugo e scorza di limone. Mentre cominciano a cuocersi, aggiungete: fichi, pezzetti di zucca o di melone o altri frutti secondo la stagione e le qualità delle quali potete disporre. Quando cominciano ad intenerirsi, ma non troppo, levateli con molta precauzione dal liquido, asciugateli in una salvietta, poi accomodateli su un graticcio ed esponeteli al sole o nella stufa onde appassirli.

Intanto fate bollire 300 grammi di miele, oppure 700 di zucchero, con mezzo litro di vino bianco, fino a tanto che lo sciroppo si è un pò condensato e allora aggiungetevi 60 grammi di senape, di recente polverizzata, e poco dopo levate il recipiente con questi ingredienti dal fuoco. Accomodate i frutti già appassiti in recipienti adatti, (preferibilmente bariletti di legno simili a quelli che servono per la mostarda di Cremona preparata pel commercio). unitevi lo sciroppo colla senape, copritelo bene con carta a proposito e conservate la mostarda in luogo fresco e asciutto.

Per conservare l'uva

E' cosa bella il conservare per l'inverno l'uva fresca come fosse raccolta allora.

Ecco alcuni mezzi per raggiungere lo scopo:

1. — Si riempiano d'acqua delle bottiglie usuali da vino, mettendovi una cucchiaiata di polvere di carbone, onde l'acqua non imputridisca. Si distacchino i grappoli lasciandovi attaccato un pezzo di tralcio, di cui una estremità si cacci nel collo della

bottiglia sino a pescare nell'acqua, chiudendola con tappo, mentre l'altra si ostruisce con catrame e concera.

Le bottiglie così preparate si ripongono nel frutaio, allineate su scansìe, e i grappoli si conservano a questo modo freschi sino alla primavera futura.

2. — Si raccoglie l'uva da tavola atta a conservarsi, qualche giorno prima che sià completamente matura lasciandovi attaccato un pezzo di tralcio.

Si ripulisca dagli acini guasti ed acerbi, si lega, con filo e si sospende all'estremita del grappolo apposito al peduncolo in modo che gli acini non si stacchino in guisa che se viene a guastarsi uno non si corrompano gli altri.

Attaccata in questo modo si appende a filo di ferro, canne o pertiche nel frutteto ove si conserverà egregiamente almeno per qualche porzione dell'inverno.

Sciroppo di fichi contro la stitichezza

1 Kg. di fichi *brusciotti* bianchi di settembre, passarli al setaccio, ed unirgli 1 Kg. di zucchero fino. Mischiate bene, imbottigliate il composto in bottiglie da *champagne*, lasciando loro il collo vuoto, tappare e legare come si usa per le bottiglie di pomodoro, involgerle con cenci, metterle a cuocere con acqua fredda in un caldaio, dando loro 30 minuti di vera e propria ebollizione. Dopo freddate si asciucano e si conservano in luogo fresco ma asciutto.

Questo sciroppo si adopera tanto per bambini che per adulti, e si usa somministrarne un cucchiaio da zuppa la mattina a digiuno, ed uno 10 minuti prima di ogni pasto.

Fichi sciroppati

Stessa qualità di fichi come alla ricetta precedente; occorre però uno di quei barattoli di cristallo con chiusura ermetica e suo *caucciù*.

Scegliete dei bei fichi sani e maturi, lavarli con uno sciroppo preparato con 700 gr. di acqua e 300 di zucchero e senza farli sgocciolare disporli a strati nel barattolo, frapponendo uno strato di zucchero ed uno di fichi. Regolarsi che lo zucchero dovrà equivalere al peso dei fichi. Aggiungere poche goccie di acqua di fior d'arancio, e quindi far bollire il barattolo a bagnomaria per 20 minuti.

Questo composto di fichi è adatto per malati, ed è utilissimo specialmente per quei bambini lattanti che difficilmente sopportano il latte materno. Si somministra a cucchiaini, ed è di grande efficacia.

Qual'è il negozio di carne più conveniente?

QUELLO DI

ANGELO FEROCI

ALLA MADDALENA

IMPORTAZIONE DIRETTA

PREPARAZIONE DELLE OLIVE

Come indolcire le olive

Si prenda della cenere e calce viva nella proporzioni di due parti della prima e di una della seconda e si mescolino. Poscia si stemperino con acqua l'una e l'altra e quindi s'impastino con questo miscuglio le olive da indolcire, procurando di non ammaccarle. Si lasciano così per 24 ore ed in seguito si depurano lavandole ripetutamente in acqua fresca finchè non abbiamo perduto completamente il sapore di calce e non siano divenute dolci.

Olive in conserva

Volendo conservare a lungo le olive, dopo la operazione di cui sopra debbono mettersi in salamoia, ossia in acqua salata. Dopo i lavaggi suddetti si pongono in vasi o piccoli mastelli e si ricoprono con una soluzione d'acqua salata, *fredda*, nelle proporzioni di 75 gr. di sale per ogni litro, almeno.

Questa soluzione però se è sufficiente per le varietà piuttosto piccole, non basta per le grandi per le quali occorrerà una soluzione più forte.

N. B. — È assolutamente indispensabile che le olive destinate alla conservazione siano verdi e belle, senza magagne e senza ammaccature.

IL CONIGLIO

Consigli e Ricette per cucinarlo

—:○:—

La carne del coniglio - sopratutto nell' inverno - è eccellente, ed ha moltissima somiglianza con il tacchino - o *gallinaccio* - come lo chiama il nostro popolo.

I francesi, che in moltissime cose sono più pratici di noi, ne fanno uso, anzi, direi, abuso addirittura.

Con il coniglio si fanno degli intingoli squisiti, semprechè sia cucinato con attenzione.

Il miglior coniglio per cucinare è quello dai 4 ai 6 mesi, ma fino ai 12 mesi è sempre cucinabile e la sua carne possiede tutti i pregi necessari per essere apprezzata.

Cò non vuol dire che oltrepassato l' anno il coniglio non sia più mangiabile, ma la carne riesce più floscia, più tigliosa e più insipida, ma peró se preparata in umido o lessata è sempre buona.

Regola generale: per arrosto girato o al forno, per fritto e simili, sono da preferirsi i conigli più giovani e nutriti, mentre la carne pei più anziani è adatta per stufatini, civieri, ed altri intingoli.

Per uccidere il coniglio si è usato più comunemente il metodo di tenerlo sospeso con la sinistra reggendolo per le gambe posteriori e dargli uno o più colpi sulla nuca colla mano destra a mò di taglio; questo uso però ha il difetto di far rimanere il sangue rappreso nella carne e nella pelle, che può rimanere macchiata.

A parte questo inconveniente, v' è un' altra considerazione molto più importante, ed è che l'igiene e l' esperienza insegnano che gli animali morti debbono essere subito ed accuratamente dissanguati, perchè il sangue giacente nel corpo dei cadaveri (a meno che non vengano cucinati appena uccisi) è suscettibile d' intossicamento.

Meglio sarà quindi di tirargli il collo come si usa in Firenze col pollame e poi fargli uscire il sangue o da una scannatura, o dall' orbita di un occhio che si avra cura di estrarre.

D' altronde v' è chi si adatta a scannare i conigli come si usa per i capretti.

Qualunque sia il genere di morte, appena spento il coniglio bisogna procedere sollecitamente ad una operazione importantissima, quella cioè d' impedire che l' orina rimasta nella vescica dell' animale possa espandersi nelle sue carni, il che comunicherebbe loro un sapore disgustosissimo, si acciuffa l' animale per le orecchie, e appoggiandogli il dorso su un sostegno qualunque si pigia con l' altra mano strisciando più volte dal ventre in giù, per farne gocciolare l' orina rimasta.

Non è necessario, come alcuni sostengono, di tenere in bagno il coniglio nell' acqua corrente ; basta serbarlo - dopo sventrato e pulito - in luogo fresco ed asciutto, e quindi lavarlo ed asciugarlo bene.

Brodo e lesso di coniglio

Per bollire e per utilizzare il brodo occorre un coniglio non troppo giovane.

Si può fare in 4 e 6 pezzi per maggiore como-

dità, si ricopre con circa il doppio del suo peso di acqua, vi si aggiungono alcuni *dadi Maggi*, una bella cipolla con tre chiodi di garofani conficcati in essa, porro sedano, radica gialla ed uno spicchio d'aglio.

Si bada alla cottura, poi si passa il brodo per cuocerci la minestra e si accompagna il coniglio con il contorno a piacere, sottoaceti ecc., come tutte le carni bollite.

Coniglio fritto dorato

Un conigliotto giovane, appena ucciso, sventrato, lavato asciugato e tagliato in piccoli pezzi; si pongono questi in una catinella con alcune fettoline di cipolle, gambi di prezzemolo, ramoscelli di timo, sale, pepe, poco olio e mezzo limone spremuto.

Lasciateli così in marinaggio per 2 o 3 ore, poi prendete pezzo per pezzo togliendone gli erbaggi rimasti aderenti, infarinateli, intingeteli nell'uovo sbattuto e friggeteli pochi alla volta con molt'olio, o strutto che sia, tenendoveli 6 o 7 minuti almeno onde abbiano il tempo di cuocere bene.

Sgrondateli, spruzzateli leggermente di sale disponeteli su un piatto ricoperto da una salviettina o un disco di carta intagliata, e guarniteli con spicchi di limone e ciuffetti di prezzemolo fritto.

Coniglio alla livornese

Pulite accuratamente il coniglio e tagliatelo a pezzi. Triturate intanto una piccola cipolla con uno

spicchio d' aglio ed una manata di prezzemolo, fate rosolare cipolla e coniglio con due cucchiai di olio d' oliva ed un pezzettino di burro, quando la cipolla è leggermente colorita aggiungetevi un bicchiere di salsa di pomodoro, quindi quattro alici salate, ben pulite e passate al setaccio, aggustate la salsa perchè stia bene di sale e pepe, disponete i pezzi di coniglio in un tegame che coprirete bene di salsa non molto spessa ; fate cuocere, possibilmente al forno moderato ben coperto, altrimenti in un fornelletto con fuoco sotto e sopra, ultimate la cottura e servite caldo con una guarnizione di crostini di pane fritto al burro, ma non troppo secchi.

Coniglio fritto con la pàstella

Staccate le coscie del coniglio, disossatele, togliendogli anche la carne della schiena e dei filettini, tagliateli a bastoncelli lunghi otto centimetri circa e due spessore ; marinate con olio, limone e sale.

Avrete intanto preparato una pastella con 200 gr. di farina, 60 di olio di oliva e 100 d' acqua, una puntina di sale, e un cucchiaino di zucchero, sciogliete bene e lasciatela riposare per 2 o 3 ore almeno, al momento di servirvene aggiungete un cucchiaio di bianco d'uovo montato a neve.

Scolate ed asciugate per bene le listarelle di coniglio, infarinatele leggermente, intingetele nella pastella, quindi tuffatele nella padella con l' olio, oppure strutto bollente.

Fate friggere di bel colore, guarnite con perzzemolo fritto e spicchi di limone e servite caldo.

Coniglio in padella alla romana

(Come il: *Pollo in padella alla romana*)

MAGLIERIA
di ogni genere
BIANCHERIA :
: CONFEZIONI

INDUSTRIE RIUNITE
« Produciamo noi stessi
Confrontate e comprerete »
Via del Tritone 57 – 58 – 58a (Ang. Nazareno)

Visitare le nostre vetrine è un dovere per chi voglia impiegare bene il proprio denaro

I DOLCI FRITTI

Frittelle di mele

Le qualità di mele adatte per tal genere di dolce sono: le ranette, le nurche, le cerine, le limoncelle ed altre simili.

Prima di tutto si sbucciano le mele e si stropicciano con un pò di sugo di limone. poi si tagliano in fette di circa un centimetro di spessore, le si toglie il pezzo del centro che contiene le semenze, e questa operazione potrete farla od asportando (con una specie di cannello di latta del diamentro di un centimetro e mezzo) il pezzo intero, oppure praticandovi una incisione rotonda con la punta di un coltellino.

Nell'uno o nell'altro modo, la fetta di mela deve sembrare una ciambella.

Disponete tutte queste fette in un piatto, conditele con un pó di zucchero fino e del cognac, e lasciatele così macerare per una buona mezz'ora.

Asciugate poi le mele, tuffatele man mano in una pastella non tanto densa e friggetele un pò alla volta in una padella di olio o di strutto bollente, spolverizzatele poi di zucchero al velo e servitele.

Frittelle romane

(*Uso friggitore*)

Dose per una quarantina di frittelle: 4 pagnottelle di pasta lievitata, circa mezzo litro di acqua

(ma non troppo calda), 500 gr. di farina finissima e mezzo cucchiaino di sale.

La sera della vigilia di far le frittelle prenderete dal fornaio le 4 pagnottelle di pasta cruda. Porrete poi in una catinella abbastanza grande la farina e nel mezzo di questa la pasta cruda, aggiungete il sale, e sciogliete man mano con l'acqua tiepida impastando con la destra ed unendo bene la pasta alla farina.

Bisogna fare attenzione di non mettere l' acqua tutta insieme, bisogna prima lavorare bene l' impasto per un 20 minuti procurando che diventi bene incordato, ben elastico, poi e continuare a diluirlo man mano senza smettere di batterlo e lavorarlo.

La riuscita delle frittelle sta tutta nell' elasticità della Pasta. Coprite poi la catina con un piatto, e su questo distendete un grosso tovagliolo.

Ponete la catina in un luogo appena tiepido, fino all' indomani. La mattina seguente sbattete un pò la pasta e ricopritela di nuovo.

Giunta l' ora di friggere mettete sul fuoco una padella grande con abbondande strutto od olio, poi immergendo le dita di ambo le mani in acqua fresca con la destra prenderete una pallottola come una grossa noce di pasta tirandola su ; sempre rasentando la parete interna della catina, e poi premendo sollecitamente nel mezzo della pallottola con ambo i pollici ed i medii, ed allargando nello stesso tempo la pasta, si fa cadere questa nello strutto bollente a guisa di ciambella. Bisogna però che la ciambella di pasta cruda sia larghissima, perchè sentendo il calore si ristringe molto.

Fate colorire le frittelle dalle due parti, rivoltandole ed agitandole spesso, e quando saranno cot-

te e di bel colore, sgrondatele, inzuccheratele con lo zucchero profumato a piacere,

N. B. — In mancanza di pasta lievitata si fa un pastoncino con lievito di birra di quella pressato.

Un pezzo di lievito grosso come una noce basta per 20 o 24 frittelle.

Si scioglie il lievito con un etto o due di farina, lo si fa crescere dentro una catina coperta, e quando è rigonfio si stempera come dissi più innanzi. Però se si adopera il lievito di birra non occorre prepararsi la sera prima, basta la mattina stessa.

Frittelle di mele caramellate

Dopo aver fritte ed inzuccherate le frittelle come dissi più sopra, mettetele in fila e passateci su alla distanza di 5 o 6 centimetri una grossa paletta infuocata, rossa addirittura, girandola sulle frittelle pian piano, finchè lo strato di zucchero che ricopre le frittelle sia diventato biondo e caramellato.

Frittelle di aranci

Scegliete gli aranci piccoli e di buona qualità, mondateli in modo che non rimanga in loro alcuna traccia di bianco, tagliateli traversalmente allo spessore di mezzo centimetro, togliete loro i semi e fateli marinare per circa mezz'ora in una scodella con un poco di liquore maraschino ed un poco di zucchero al velo.

Avvicinandosi l'ora di friggerli immergete una fetta per volta nella padella piena a due terzi di

olio o strutto bollente. Dopo fritte spolverizzatele di zucchero al velo.

Frittelle alla fiorentina

(Dose per 6 persone)

Stemperate con acqua tiepida 200 gr. di fior di farina in modo da formarne una densa poltiglia entro un catino.

Aggiungete un pò di sale, quattro tuorli, un cucchiaio di zucchero in polvere, la raschiatura della scorza di un limone fresco ed un pugno di zibibbo ben mondato privo di gambi e di semi, lavato, asciugato e triturato.

Montate due bianchi d'uovo ben soffici e sostenuti ed incorporateli pian piano nella massa con l'aiuto di un mestolino.

Ponete la padella sul fuoco con abbondante strutto od olio fino, e quando questo sarà ben caldo mettete in esso delle cucchiaiate, non tanto grosse, di composto; friggetele di ben colore da ambo le parti, e dopo sgrondate spolverizzatele di zucchero.

Frittelle quaresimali

Queste frittelle sono adattissime a farsi nei giorni specialmente di magro stretto.

Mettete in una casseruola mezzo litro di acqua, una oncia di zucchero od un pizzico di sale, ponete sul fuoco ed al primo bollore versateci dentro a guisa di pioggia, e sempre mischiando con un mestolo, 250 gr. di semolino fino.

Quando tutto il semolino sarà assorbito, rimettete la casseruola sul fuoco e lavorate lestamente il composto per allisciarlo e fargli prendere dell'elasticità.

Dopo alcuni minuti di questo lavoro, per il quale la pasta dev'esser divenuta molto consistente e compatta, levate la casseruola dal fuoco e mettete nel composto un bicchierino di buon rhum, o un bicchierino di grappa di Milano.

Mischiate nuovamente, grattate sulla pasta l'epidermide di un limone fresco, oppure di un arancio poi ungete abbondantemente d'olio fino una tavola di marmo o di legno, e gettateci su il composto.

Sgocciolate un pò d'olio su di esso, e cominciate a lavorarlo con le mani pian piano nello stesso modo come se impastaste della pasta da fettuccine.

Continuate l'operazione per otto o dieci minuti, sempre impastando e sempre sgocciolando dell'olio ed allorchè la pasta avrà raggiunto un grado di elasticità e di compattezza (cosa facile a vedersi), dividetela in tanti pezzi grossi come un piccolo uovo, i quali pezzi distenderete uguali col rotolarli sotto le mani, formandone dei grossi cordoni più sottili alle punte, e poi ripiegandoli come ferri di cavallo, ma le di cui estremità siano accavallate ed attaccate insieme.

Collocate questi pezzi man mano su una teglia unta d'olio, e lasciateli rassodare cosi in un luogo fresco; al momento di friggere abbiate pronta una padella con abbondante olio (o strutto se credete), ed allorchè sarà ben caldo, friggete poche alla volta le frittelle finchè siano diventate ben croccanti. Appena tirate fuori aspergetele abbondantemente di zucchero al velo, misto con una parte di zucchero vanigliato, e procurate che non attendano troppo prima di mangiarle.

Frittelle di semolino

(*Dose per 6 persone*)

Ponete sul fuoco un litro di latte con 90 gr. di zucchero ed un pizzico di sale; quando incomincierà a bollire gettate in esso poco a poco 180 gr. di semolino che lascerete cuocere sempre agitando, finchè avrete ottenuto una specie di polentina soda, senza farla attaccare nel fondo.

Ritiratela poi dal fuoco, lasciandola quasi raffreddare, (ma mischiandola di quando in quando perchè non vi si formi la crosta sulla superficie) ed unitele la raschiatura di un limone fresco (oppure di un arancio) 6 tuorli, 2 chiare montate e 50 grammi di sultanina.

Rimescolate, e con questo composto formate tante pallottole della grossezza di una noce che immergerete nella chiara d'uovo appena sbattuta (da non confondersi con le chiare del composto) e quindi nel pan grattato.

Friggetele poi in una padella con strutto od olio ben caldo, mettendone poche per volta, e facendo loro prendere un bel colore. Sgrondatele, asciugatele dall'unto e spolverizzatele di zucchero.

Servitele caldissime.

Frittelle di riso all'uovo

(*Ricetta per 8 o 9 persone*)

Fate bollire un litro e mezzo di latte, versateci dentro 200 gr. di riso facendolo bollire pian piano e ben coperto per tre quarti d'ora almeno; dopo

questo tempo sgocciolate il latte ed aggiungete al riso un pizzino di sale, un pò di burro (25 o 30 gr.) e due cucchiai scarsi di zucchero fino. Mischiate bene il composto sul fuoco per infrangerlo e farlo stringere bene; poscia levatelo dal fuoco, e raschiateci su, mediante un pezzetto di vetro, o un bell'arancio o un bel limone fresco e duro di scorza, ed infine unitegli un bicchierino di rhum.

Quando il composto sarà tiepido, mischiategli 4 rossi d'uovi e 6 cucchiai da zuppa (ben ricolmi) di farina, mescolatelo bene e lasciatelo riposare per parecchie ore coperto in luogo fresco. Prima di friggere le frittelle si sbattono la chiare d'uova alla fiocca si mischiano al composto, e tenendo la padella sul fuoco con molt'olio o strutto bollente (più di mezza padella), si piglia un pò di composto con un cucchiaio e si fa cadere con garbo nella padella.

Quando le frittelle son cotte si sgocciolano bene si spolverizzano di zucchero in polvere profumato alla vaniglia o alla cannella, e si dispongono con garbo in un piatto ricoperto da salvietta.

N. B. — Questa dose di frittelle non si può cuocere in una sola padella, ma in 3 o 4, ed è bene perciò rammentarsi di mischiare il composto ogni volta che si ripete l'operazione del friggere, altrimenti può accadere che il riso, che è più pesante resti in fondo e la chiara montata a galla.

Frittelle di riso alla Tedesca

(*Dose per 10 persone*)

Queste frittelle se eseguite a dovere riescono squisite.

Fate cuocere in una casseruola coperta 200 gr. di

riso con una presa di sale ed un litro di latte, tenendo la casseruola in un angolo e facendo bollire pian piano per una mezz'ora finchè il riso sia ben cotto e quindi togliete la casseruola lasciando freddare il contenuto.

Intanto con 15 gr. di lievito di birra disciolto in acqua tiepida ed 80 gr. di farina scelta formate un lievito piuttosto morbidetto, coprite il recipiente che lo contiene e tenetelo in luogo tiepido.

Appena avrà duplicato il suo volume mischiatelo nel riso cotto unendovi contemporaneamente 120 gr. di farina, 100 gr. di sultanina mondata, lavata ed asciugata, 30 gr. di pinoli pestati, 4 uova, 30 gr. di burro liquefatto.

Mescolate ogni cosa e poi coprite il recipiente serbandolo in un posto caldo, ma moderato, affinchè il composto possa lievitar nuovamente.

Quando sarà divenuto gonfio, friggetelo in abbondante strutto od olio bollente, ponendovelo a mezzo di un cucchiaio da zuppa e poche cucchiaiate per volta.

Vedrete le vostre frittelle diventar grosse e leggere, e quando saranno cotte e di bel colore sgrondatele su una salvietta e spolverizzatele di zucchero al velo. Servonsi caldissime.

Frittelle di ricotta

Mettete in un catino 250 gr. di ricotta già passata allo staccio. Mescolate ad essa 50 gr. di fiore di farina, due uova intere ed un rosso, due cucchiai di zucchero, un limone grattato, un pizzico di sale ed un bicchierino di acquavite; tramenate il tutto per bene e lasciate riposare il composto per un paio d'ore.

Scorso questo tempo ponete la padella sul fuoco con molto strutto e quando è bollente mettete giù il composto con un cucchiaio, in pezzetti non più grossi di una noce, fate prendere colore, asciugate sopra un panno, e spolverizzate con zucchero alla vaniglia.

N. B. — Invece dell'acquavite si può mettere il cognac.

Frittelle rigonfie
dette « *le bignè di S. Giuseppe* »

Per 30 bignè mettete in un casseruolino un quintino d'acqua, 60 grammi di burro, 20 grammi di zucchero ed un pizzico di sale. Appena l'acqua bolle levate la casseruola dal fuoco e gettateci dentro immediatamente 180 grammi di farina fina. Agitate lestamente con una cucchiaia di legno per unire il più presto possibile il composto e renderlo liscio. Da questo dipende buona parte della riuscita. Rimettete la casseruola sul fuoco e mischiate continuamente per tre o quattro minuti.

Poi se mai la pasta si fosse un pò attaccata nel fondo della casseruola, la metterete in un' altra.

Quando il composto si è a metà raffreddato grattateci un poco di scorza di limone fresco, oppure vi metterete un pizzico di cannella, e poi uno per volta vi mischierete 2 tuorli e 3 uova intiere, grosse.

Badate che la pasta deve essere ben mischiata e prima di mettere un altro uovo bisogna che il primo sia perfettamente amalgamato.

Coprite la casseruola con un panno umido a più doppi, e quando sarà ora di friggere le bignè fate

scaldare una padella di strutto, (ma che in essa ve ne sia abbondante) ed allorquando questo è appena appena tiepido, tirate su una parte della pasta con la punta di un cucchiaio da zuppa, facendola cadere con un coltellino dentro la padella.

Cercate anche di foggiare i pezzi possibilmente in forma rotonda e della grossezza di una piccola noce. Bisogna regolare il calore della padella in modo che — in principio e per alcuni minuti — la pasta ne senta poco, poi man mano che le bignè crescono, aumentare un pochino di calore, finchè giunte al massimo del gonfiamento, si trovino bionde ed esteriormente un pò croccanti.

Non fatene troppe alla volta, se volete che riescano perfette. Dopo la prima padellata fate raffreddare lo strutto prima di mettere le altre. In tutto dovranno stare 10 minuti al fuoco.

Se si desiderano alla vaniglia si spolverizzano con zucchero al velo vanigliato, ma il sistema tradizionale esige che siano spolverizzate con zucchero al velo misto a cannella in polvere.

N. B. — Quando la pasta è ben riuscita, le bignè, cuocendo si voltano da loro stesse, purchè — ben inteso — nella padella vi sia sufficiente liquido da permetterglielo.

Volendo, invece dello strutto si può adoperare l'olio d'olivo.

Frittelle alla Portoghese

Acquistate in una buona pasticceria 2 ettogrammi di biscotto, detto *pan di Spagna*, formatene piccole fettine quadrilunghe, spalmate sulla metà di esse della buona marmellata di albicocche, coprite con

le altre fette in modo che la marmellata stia nel centro; preparate una buona pastella, immergete nella pastella le fette in modo che restino ben mascherate, friggetele con del buon strutto ed olio fino, badando che la padella non sia troppo infuocata, inzuccheratele e mangiatele calde.

Frittelle *(zeppole)* alla napolitana

Ponesi in una casseruola mezzo litro di acqua, due cucchiai di olio fino, un pizzico di sale e una foglia di lauro.

Si colloca la casseruola sul fuoco, ed appena il contenuto bollirà si ritira la casseruola in un angolo del fornello e vi si versano ad un tratto 250 grammi di farina e 20 grammi di semolino fino.

Si mischia sollecitamente con un mestolo di legno e si rimette la casseruola sul fuoco per lavorare bene il composto, il quale deve diventare liscio e compatto

Dopo 5 o 6 minuti di lavorazione si toglie la foglia di lauro e si versa il composto su un marmo unto d'olio.

Allorchè sarà freddo si formeranno con esso tante piccole ciambelle che poi friggerete nell'olio o nello strutto. Mentre friggono sarà meglio pungerle spesso con una forchetta acciocchè da tali punture escano quelle ricciature di pasta che caratterizzano questo piatto dolce.

Appena cotte si spolverizzano di zucchero al velo vanigliato. Sono ottime anche fredde.

Frittelle di riso panate

250 gr. di riso, lavato più volte in acqua fredda poi lo si pone in una casseruola, e con altra acqua si mette sul fuoco vivace.

Contemporaneamente mettete a bollire tre quarti di litro di latte. Appena il riso bollirà, sgrondatelo subito e bagnatelo con due terzi del latte preparato, fate riprendere il bollore, coprite e fate bollire adagio adagio.

Man mano che il riso gonfia aggiungetegli poco per volta il latte rimasto. Quando ancora non sarà perfettamente cotto, bagnatelo ancora con mezzo bicchiere di panna sciolta (oppure del buon latte munto), ed un pugno di zucchero in polvere.

Continuate la cottura e quando la panna sarà assorbita ed il riso ben cotto, ponete il riso in una catinella, grattateci su la buccia di una bell'arancia fresca, ed uniteci 50 gr. di burro, 5 rossi d'uovi, ed un pò di scorzetta d'arancia triturata.

Appena il riso sarà freddato formatene tante palle della grossezza di un uovo, dorate, panate, e friggete poco per volta in abbondante olio o strutto molto bollenti. Spolverizzate di zucchero vanigliato e mandate in tavola bollente.

Frittelline delle suore

Mettete sul tavolo 250 gr. di farina, un uovo intiero piuttosto grosso, 75 gr. di burro morbido, e un cucchiaino d'acqua di fior d'arancio.

Riunite e lavorate il tutto con le mani, poi la-

sciate riposare la pasta coperta da un tovagliolo almeno un'ora.

Passato questo tempo stendete la pasta sul tavolo e riducetela allo spessore di una moneta da 2 lire.

Tagliate questa pasta in mostaccioletti, ciambellette, dischi od altra forma.

Fate friggere in olio bollente e spolverizzate di zucchero in cui avrete grattato la corteccia di un'arancia fresca.

Queste frittelline sono eccellenti tanto calde come fredde, e si conservano parecchi giorni.

Frittelle di albicocche

Spaccare in due delle albicocche non eccessivamente mature, spolverizzarle di zucchero e farle macerare un'ora con un pò di cognac o di rhum.

Pochi momenti prima di servirle asciugatele in un panno, immergetele una alla volta nella pastella, e friggetele similmente alle altre frittelle.

Frittelle di crema pasticciera

Fate una crema pasticciera piuttosto soda, stendetela sopra un marmo unto leggermente d'olio.

Dopo freddata, tagliatela in dischi grossi come una moneta da 10 lire, oppure in mostaccioletti; infarinateli, dorateli, impanateli, friggeteli pochi per volta nell'olio o nello strutto bollente, inzuccherateli e serviteli tosto.

Non può esservi salute
ove non è curata la buona cucina.

Dose per la crema pasticciera

Ponete in un casseruolino 3 rossi d'uova, 80 gr. di zucchero, 80 gr. di farina ed un pizzico piccolissimo di sale. Sciogliete tuttociò con mezzo litro scarso di buon latte, unite al composto un pezzo di scorza di limone fresco (che dopo cotta la crema ritoglierete), e collocate la casseruola sul fuoco agitando col mestolo, e levando di tanto in tanto la casseruola dal fuoco per aver tempo di mischiare bene e farla diventare liscia.

Appena il composto accennerà a bollire levatelo subito dal fuoco e servitevene come si disse più innanzi.

Frittelle di banane

Si pongono le banane sgusciate e tagliate in due per lungo in un piatto concavo cospargendole di zucchero fino, poche goccie di limone, un pò di raschiatura di arancia ed un poco di rhum. Queste essenze comunicano al frutto un gradevole profumo. Dopo qualche ora che sono state così preparate si asciugano con un pannolino e si passano mano a mano nella pastella. Indi si gettano in una padella, dove avrete messo abbondante grasso di maiale o dell' olio. Friggetele moderatamente, e servendole a tavola spolverizzatele di zucchero al velo profumato a piacere.

Bombe fritte, o bignoli viennesi

Fate una pasta con lo stesso procedimento della pasta *Briozzo* o *brioche* (vedi apposito capitolo) ba-

sandovi però sulle seguenti proporzioni: 500 gr. di farina, 200 di burro, 6 uovi, 20 gr. di lievito di birra, 15 gr. sale, 25 gr. di zucchero ed un decilitro di latte. Si divide la pasta in due parti, se ne distende una sul tavolo infarinato allo spessore di mezzo centimetro. Su questa distesa collocate ad intervalli regolari, e della grossezza di una nocciola, della marmellata molto densa, oppure una bella visciola sciroppata in ristretto. Bagnare leggermente le parti non occupate e coprire con una identica distesa di pasta, appoggiare con le dita intorno al ripieno per unire le due parti, e tagliare le bombe con un cerchietto di latta del diametro di una piastra d'argento e alto 4 centimetri circa.

Collocare le bombe su una teglia coperta da una salvietta spolverizzata di farina, e lasciarle fermentare durante una mezz'ora o più, a seconda della temperatura, e friggerle con abbondante strutto caldo, moderatamente, per dar loro il tempo di cuocere internamente. Sgrondarle poi e spolverizzarle di zucchero.

N. B. — E' preferibile friggerle in una casseruola larga oppure ovale, anzichè in una padella usuale.

Pan dorato dolce

Mettete in un tegame delle fette di pane fresco, di qualità fina e senza crosta, alte circa un centimetro, lunghe circa tre, e larghe due.

Bagnate questo pane leggermente, con un pochino di panna sciolta calda (o latte), in cui vi sia un pò di zucchero ed un paio di rossi d'uovi stemperati.

Ripeto che non sia bagnato eccessivamente, e poi coprite il recipiente.

Dopo un'oretta sbattete delle uova con un po-

chino di zucchero in polvere, in quantità sufficiente per ricoprire il pane. Coprite nuovamente il recipiente, e lasciate stare così fino al momento di adoperarne il contenuto.

Quando sarà ora di mangiare, friggetele poco per volta nello strutto o nell'olio caldo, e man mano che acquistano un bel colore d'oro levatele, asciugatele, ed inzuccheratele con zucchero alla vaniglia.

N. B. — Volendo dargli il gusto di limone, di arancio o di mandarino, farete un'infusione con l'epidermide di uno di questi frutti, mettendola nell'uovo sbattuto.

Supplis di riso dolci

200 grammi di riso, gettatelo in una casseruola con acqua in ebollizione, mischiate, ed al primo bollore sgrondatelo bene, rimettetelo sollecitamente nella casseruola, bagnatelo con un litro di latte caldo, copritelo e fatelo cuocere pian piano.

Intanto preparate delle frutta candite tagliuzzate (come: visciole, scorze di arancio, cedro, mandorle ecc.) 2 o 3 di queste qualità sole bastano, e bagnate un poco queste frutta con una cucchiaiata di buon rhum o di maraschino.

Appena il riso sarà cotto metteteci una presina di sale, 150 gr. di zucchero fino e la raschiatura di un arancio o di un limone freschissimo. Mischiate coprite la casseruola e lasciatela così alcuni minuti, passati i quali mischierete nel riso 4 tuorli d'uova e le frutta candite (queste ultime in proporzioni di circa 40 gr.).

Fate raffreddare il riso in una insalatiera od altro recipiente adatto, fatene una ventina di supplis a forma di pera o di turacciolo, infarinateli, passateli

prima all'uovo e poi al pan grattato, friggeteli nello strutto o nell'olio rovente e disponeteli su un piatto munito di salvietta e spolverizzateli di zucchero al velo.

Crochette di marroni

Sbucciate 500 gr. di marroni e sbollentateli per toglier loro la pellicola. Cuoceteli con un bicchiere di latte ed un pizzico di sale, facendo in modo che rimangano — allorchè son cotti — perfettamente asciutti; prima di toglierli dal fuoco conditeli con 2 o 3 cucchiai di zucchero fino vanigliato, e dopo averli tenuti ancora presso il fuoco altri pochi minuti passateli al setaccio di rete metallica, dopo poneteli in una casseruola, unitegli un poco di burro e 5 rossi d'uovo e lasciateli raffreddare.

Quaranta minuti prima di friggerli ponete il composto sul tavolo infarinato, dividetelo in tanti pezzi grossi come una noce, foggiateli a forma di turaccioli alquanto schiacciati, passateli nell'uovo sbattuto, poi nel pane pesto e friggeteli pochi per volta nello strutto o nell'olio bollente.

Aggiustate le crocchette su un piatto munito di salvietta o di un disco di carta intagliata e spolverizzateli di zucchero.

Gnocchi di latte dolci

Stesso composto dei gnocchi teneri di latte (vedi *Indice*) solo che si sopprime la noce moscata e ci si unisce un poco di zucchero e cannella.

Poi, dopo tagliati, si aggiustano in una teglia burrata, vi si sgocciola su del burro liquido, zucchero al velo e cannella e poi si fanno grattinare nel forno.

Pasticcetti di gnocchi

A Roma si usa farli in carnevale.

Si fanno dei dischi di pasta frolla grandi poco più del diametro di un bicchiere, su questi si pongono dei piccoli tondini di gnocchi dolci freddi (*vedi ricetta precedente*) si spolverano di cannella, si bagna con uovo sbattuto il bordo della pasta, si chiude con altro disco più grande, si pongono su teglia e si cuociono in forno. Buoni tanto caldi che freddi.

Donzelline o cenci alla fiorentina

Grammi 500 di farina, 3 uovi (uno intero e due rossi) un bicchiere di marsala, 50 gr. di burro, una presa di sale e 3 gr. di zucchero.

Impastate il tutto, stendetelo il più sottilmente possibile, e tagliatelo in mostaccioli, friggete in padella a color d'oro, inzuccherate e servite.

Struffoli alla napolitana

(*Per 10 persone*)

Si forma un circolo con 500 gr. di farina sopra un tavolo e nel mezzo vi si pongono 8 uova intiere e 2 rossi, 60 gr. di strutto, un cucchiaino di zucchero fino, un poco di sale, un poco di raschiatura di limone e tutto ciò s' impasta bene come si usa per la pasta da tagliatelle.

Con questa pasta vi si formano tanti bastoncini come i maccheroni, e questi poi si tagliano in piccoli pezzi traversali simili a tanti microscopici mostacciolini. Poi si friggono in padella pochi per volta

ed in abbondante strutto finchè divengano di un bel calore d' oro chiaro.

Ciò fatto si prendono 260 gr. di miele chiaro, si fa scaldare in un caldaino o polzonetto (od in mancanza di questi in una casseruola) e quando è ben liquefatto ci si gratta dentro la superficie di 3 o 4 belli aranci freschi, di scorsa grossa (1).

Si aggiunge al miele 150 gr. di scorzetta d' arancio e cedrato canditi tagliati in quadrettini piccolissimi, e dopo questi si gettano nel recipiente del miele anche gli struffoli fritti.

Si mescola tutto ciò con una cucchiaia di legno, — nuova, affinchè non contenga grasso — e si continua a mischiare adagino e con maniera per non schiacciare i pezzetti di pasta, finchè questi assorbino completamente il miele.

Quando si vede che gli struffoli sono restati asciutti a quasi, versate tutta la massa sul piatto da portata e con le mani alquanto bagnate nell' acqua, foggiate una piramide e lasciate freddare.

---

(1) Questo lavoro si fa bene con un pezzo di vetro alquanto erto.

SALSE PER DOLCI CALDI E FREDDI

Salsa di rhum

Questa salsa può servire tanto per dolci caldi che freddi, e, naturalmente, va servita calda o fredda a seconda del genere di dolci a cui è destinata.

Mettete 4 rossi d'uova in un polzonetto o un casseruolino, insieme a 3 cucchiaiate di zucchero in polvere ed un cucchiaino pieno di fecola di riso, unite bene con un mestolo, ed allorchè il composto è liscio mischiategli poco per volta un decilitro di latte e due cucchiai di panna sciolta.

Passate il composto attraverso uno staccino, rimettetelo nella casseruola, collocate questa su fuoco moderato e girate pian piano finchè diviene denso, ma senza farlo bollire.

Levatelo dal fuoco e mentre si raffredda agitatelo di quando in quando per impedire che formi la crosta sulla superficie.

Ultimatelo con una cucchiaiata di buon rhum e fatelo raffreddare bene su un pò di ghiaccio.

Salsa crema inglese

Ponete 4 tuorli in un casseruolino insieme a 40 gr. di zucchero, la raschiatura di un poco di limone fresco e stemperate il tutto con un quintino scarso di buon latte.

Girate col mestolo sul fuoco finchè il composto si addensa, però non deve bollire, in tal caso si perde tutto. Invece del limone si può aromatizzare con

epidermide di buccia di mandarino o di arancio oppure con vaniglia, cannella, maraschino, kirsch, ecc.

Salsa d'albicocche e di pesce

Se è la stagione delle frutta si fanno cuocere alcune di queste con acqua, zucchero ed un pò di vainiglia e poi si passano allo staccio, se no si diluisce un poco di marmellata, con un pò di sciroppo lento e profumato. Si può addizionare — in ultimo — a queste salse un pò di marsala o rhum.

Salsa di fragole

Passate allo staccio la quantità occorrente di fragole insieme ad un pochino di limone, scioglietele poi con sciroppo freddo semplice o vainigliato.

Salsa di lamponi o di ribes

Stesso procedimento.

N. B. — Queste tre salse si servono fredde anche con i dolci caldi.

Salsa di cioccolato

Basta liquefare un pò di cioccolato o di cacao, scioglierlo con un pò d'acqua e zucchero per ridurlo a giusta densità.

Salsa di cioccolato con panna

Come la precedente, solo che si aggiunge della panna sciolta invece dell'acqua.

DOLCI CALDI

Budino caldo alla diplomatica

(*Per 6 o 7 persone*)

Imburrate uno stampo a cilindro o d'altra forma, riempitelo non completamente con 200 grammi di pan di Spagna o di savoiardi in pezzi sui quali avrete spruzzato un pò di rhum o di cognac (1).

Intramezzate ai pezzi di savoiardi 50 gr. di frutta candite (come cedro, scorza di arancio, ecc.) e qualche chicco di sultanina o di zibibbo.

Intanto metterete in una terrina 150 grammi di zucchero fino, 4 uova intere e 4 rossi. Raschiate su questa un pò di buccia di arancio o di limone e versateci su sempre sbattendo, mezzo litro di latte caldo: fate sciogliere bene lo zucchero, e quando la soluzione sarà fredda la passerete allo staccio e la verserete, poco per volta ed a più riprese, sui savoiardi (2).

---

(1) Bisogna che la grandezza dello stampo sia proporzionata alla quantità del liquido, dovendo quest'ultimo occupare almeno due terzi dello stampo, perciò sarà meglio di misurare prima il composto nello stampo, poi levar questo, farlo asciugare, ungerlo accuratamente di burro e poi riempirlo, ma non fino al bordo, di savoiardi o pan di Spagna tagliati in pezzetti o in fettoline.

Volendo aromatizzare il latte con la vainiglia vi si fa bollire dentro una terza parte di baccello della stessa.

(2) Bisogna dar tempo ai pezzi di savoiardi d'imbeverarsi della soluzione prima di continuare a versarla, se no vengono a galla ed il budino non viene bene.

In ultimo collocate lo stampo in una casseruola in cui vi sia un poco di acqua bollente, coprite, mettete un pó di bragia sul coperchio e fate cuocere un'ora e più al bagnomaria. Badate però che l'acqua non deve bollire, altrimenti il budino riesce male.

Dopo rovesciate lo stampo in un piatto, sformatelo e salsatelo con un pò di confettura calda diluita, o con un pò di crema inglese, cioè un composto rappreso di latte, rossi d'uovo e zucchero, descritto al capitolo *Salse* (2).

Budino di riso all'arancio

Mettete sul fuoco una casseruola mezzanella, con mezzo litro d'acqua ; quando l'acqua bolle, gettate in essa 150 gr. di riso, ed una piccolissima presa di sale.

Mischiate bene ed al primo bollore sgocciolate l'acqua dal riso, rimpianzandola immediatamente con circa mezzo litro di latte bollente (se credete di mettere una mezza stecca di vainiglia assieme al latte, bene, se no potete farne a meno), mischiate nuovamente e fate cuocere adagio adagio sul fuoco molto debole, mettendone un pochino anche sul coperchio della casseruola.

Dopo 40 minuti aggiungete 80 gr. di zucchero fino mischiate e ricoprite di bel nuovo la casseruola

---

(2) Invece della crema inglese si può mettere della confettura sciolta, od anche niente.

lasciando cuocere il composto almeno altri 10 minuti Allora mischiate e agitate bene il riso con un mestolino, versatelo in una terrina o insalatiera ed amalgamate in esso 40 gr. di burro in pezzetti.

Mediante un pezzo di vetro, raschiateci la superficie della buccia di arancio fresco, poi un bicchierino di rhum o cognac, una manata di uva sultanina e un pò di cedrato candito tagliuzzato.

Unite al composto 2 uova intiere e 3 tuorli, riservando da parte il loro albume.

Ungete di burro uno stampo liscio, specie di casseruola senza manico (ed in mancanza anche con manico) impanatelo di semolino, facendone cadere fuori il superfluo; poi sbattete l'albume dei 3 tuorli, unitelo con garbo al riso (il quale frattanto deve essersi freddato), versate il composto nello stampo e fatelo cuocere in forno moderato; sformate il budino, ponetelo per bene su un piatto e spolverizzate su di esso dello zucchero al velo.

Budino al semolino

(*Dose per 5 o 6 persone*)

Ecco un altro dolce economico, appetitoso, molto sano e molto nutriente, esso è anche adattatissimo per bambini.

Mettete in una casseruola un bicchiere e mezzo di latte (circa 3 quintini) e un pizzico di sale; appena il latte bolle versateci dentro un ettogrammo di semolino fino, agitando man mano con un mestolino perchè il composto divenga liscio.

Dopo alcuni minuti aggiungete ad esso 180 gr. di zucchero fino, e seguitate a far cuocere per altri due o tre minuti sempre girando.

Appena levato dal fuoco grattatevi dentro un pò di scorza di limone o di arancio, e mischiatevi due o tre once (non più) di burro in pezzetti senza mai smettere di mischiare.

Aggiungete poi un uovo intiero, e poi tre tuorli (uno alla volta) ed infine unite al composto tre bianchi d'uovo sbattuti.

Volendo farlo ancora migliore, mettete a bollire insieme al latte una mezza stecca di vainiglia, che poi ritornerete, ed unite, in ultimo, al composto un bicchiere di cognac.

Ungete di burro le pareti interne in uno stampo liscio, specie di casseruola senza manico, spolverizzate sul burro un leggerissimo strato di semolino fino mettete il composto nello stampo, e fate cuocere al bagnomaria oppure in forno, di moderato calore, per circa 25 o 30 minuti.

Prima di capovolgere lo stampo per mettere il budino su di un piatto, fatelo rosolare un momento fuori del fuoco e poi al momento di metterlo in tavola spolverizzatelo di zucchero fino.

Badate che il composto non deve occupare più di due terzi dello stampo, se no, crescendo esce fuori.

Budino di riso alla canonica

Ingredienti: latte 1 litro — riso gr. 160 — burro gr. 50 — zucchero fino, gr. 100 — uva di Corinto gr. 60 — cedro candito gr. 40 — 2 uova intiere e 3 rossi — un bicchierino di rhum, essenza di vainiglia.

Cuocete bene il riso nel latte, pian piano, aggiungendogli una presina di sale. A metà cottura met-

tete lo zucchero, l'uva ben pulita, il candito in pezzettini ed il burro.

Quando il riso sarà cotto ritiratelo dal fuoco, ed appena calmato un pò il calore, cioè quando è ancora caldo, aggiungetegli le uova, il rhum e la vainiglia.

Mescolate bene ogni cosa, poi versate il composto in uno stampo liscio unto di burro e spolverizzato di pan secco grattato. Cuocetelo nel forno, poi sformatelo su un piatto e spolverizzatelo di zucchero.

Budino di ricotta

(Dose per 5 o 6 persone)

Mettete 400 gr. di ricotta passata allo staccio in un recipiente di porcellana, sbruffateci su mano mano mezzo pugno di farina, un uovo intiero e tre rossi, grattateci un pò di epidermide di limone fresco, aggiungete un nonnula di sale, un pò di cannella in polvere, qualche pezzetto di cedro candito ed una buona manata di zucchero in polvere.

(Volendo potete aggiungere anche un bicchierino di rhum o di cognac, ma si può fare anche senza).

Dopo aver ben mischiato il tutto, montate i tre bianchi d'uovo, e quando sono bene spumosi e solidi riuniteli piano piano con garbo alla ricotta.

Anche di questo si potrebbe far senza, ma il budino riuscirebbe meno soffice e perciò meno delicato.

Ungete interamente di burro ed infarinate uno stampo liscio od in mancanza una casseruola abbastanza grande perchè il composto non superi tre quarti della sua altezza, mettete in esso la ricotta

e fatelo cuocere in forno per 20 o 25 minuti ed anche 30, a seconda della forza del forno.

Rovesciate poi il budino sopra un piatto, spolverizzategli su dello zucchero in polvere misto a cannella, e servitelo bollente.

Budino di pane alla tedesca

Midolla di pane (1) gr. 150 - burro gr. 100 - zucchero gr. 90 - uova 4 - la raschiatura di un limone - una presa di sale.

Sminuzzate la midolla e bagnatela con latte freddo, quando sarà bene imbevuta strizzatela in un canovaccio e passatela allo staccio.

Intanto squaglierete il burro (se è inverno) a bagnomaria e lavorandolo poi in una terrina con un mestolo assieme ai rossi d' uovo (2). Quando questi saranno bene incorporati aggiungete la midolla e lo zucchero. Lavorate ancora ed in ultimo aggiungete le 4 chiare montate.

Versate il composto in uno stampo unto di burro e spolverizzato di pan grattato, e cuocetelo al bagnomaria durante 35 minuti. Servite ben caldo.

Budino di castagne

70 grammi di burro prima liquefatto appena, poi messo in una catinella e lavorato con una spatola fino a farlo diventar soffice e cremoso, a tal punto

---

(1) Il considetto pane inglese è preferibile, ma qualunque altro può supplirlo.

(2) Ed il limone raschiato s' intende.

unitegli 5 rossi d'uovo, uno alla volta e 140 gr. di marroni che avrete così preparati: dopo avere tolto la buccia poneteli nell'acqua bollente per togliere la loro pellicola, quindi grattateli con una grattugia.

Aggiungete ancora al composto 100 gr. di zucchero fino, 70 gr. di mandorle dolci sbucciate in acqua bollente e triturate finissime, un poco di limone grattato e completate con incorporare alla massa due chiare d'uovo montate.

Ungete di burro l'interno di uno stampo a bordura (specie di ciambellone), riempitelo col composto e fate cuocere a bagnomaria con un pò di brace sul coperchio, almeno per un'ora, ma senza far bollire. Dopo cotto rovesciate il budino su un piatto ed aspargetelo con la seguente salsa:

Con 100 gr. di zucchero fino ed il sugo di due aranci e di un limone fate uno sciroppo sul fuoco e, così bollente, versatelo sul budino.

Budino di noci alla fiamminga

Triturate finissime 65 gr. di noci, già nette e sbucciate, ed unitele a 65 gr. di amaretti polverizzati. D'altra parte lavorate in una casseruola un ettogrammo di zucchero in polvere con due uova intiere e tre tuorli; sciogliete con mezzo litro di latte bollente e fate spessire sul fuoco — sempre agitando fin sotto il bollore — ma badar bene di non far bollire questa crema perchè si decomporrebbe.

Ungete bene di burro uno stampo a sciarlotta e guarnite il fondo di esso con uno strato di circa tre centimetri di spessore di savoiardi frantumati o tagliuzzati. Su questi ponete uno strato di noci trite

e di amaretti infranti e dei quadretti di frutta candite bagnati con un poco di rhum.

Continuate ed alternare strati di savoiardi, ecc. finchè lo stampo sarà pieno, ma regolandovi in modo di finire con uno strato di savoiardi. Versate la crema sul contenuto dello stampo e fate cuocere a bagnomaria con poca brace sul coperchio, per un'ora e un quarto senza far bollire. Dopo cotta fate riposare il budino qualche minuto tirandolo fuori del fuoco e poi sformatelo sopra un piatto.

Questo budino si può servire semplice, oppure salsarlo con una salsa di albicocca o di fragola, od anche lo si può ricoprire al momento con un buon zabaglione (vedi: *Salse*).

Plum-pudding all'inglese

Proporzioni: 200 gr. di grasso di bue triturato finissimo, 165 gr. fra sultanina e passerina, 80 gr. di uva malaga, 85 gr. di scorzetta cantita e tagliata in dadolini, 100 gr. di mollica di pane grattata, 100 gr. di farina, 185 gr. di zucchero grezzo, 6 uova piccole, un decilitro di rhum, mezzo limone grattato, un pò di noce moscata in polvere e 2 cucchiai di cognac.

Modo di procedere: Unite bene tutti questi ingredienti, poi ungete abbondantemente di burro il centro di una forte salvietta per il raggio almeno di venti centimetri, infarinatela, poi appoggiatela sopra una catinella col centro imburrato al disopra, versate su questo il composto, riunite i pizzi della salvietta e legatela forte in modo che il composto vi rimanga compresso strettamente a guisa di una pagnotta.

Gettate poi il plum-pudding in una marmitta d'acqua in ebolizione e fatelo bollire 2 ore e mezza sempre coperto d'acqua.

Poi scioglietelo, aggiustatelo in un piatto, versateci su del rhum scaldato con un pochino di zucchero, dategli fuoco e servitelo fiammeggiante.

Budinetto soffice di tapioca

(*Dose per 5 o 6 persone*)

Si pone in una casseruola un litro di latte, una piccolissima presa di sale e 115 gr. di zucchero. Quando alzerà il bollore versate in esso, sempre agitando, 2 ettogrammi di tapioca. Fate cuocere sull'angolo del fornello per una diecina di minuti in modo da formare un composto compatto ed omogeneo.

Togliete la casseruola dal fuoco, grattate sul composto un limone fresco (1) e poi mischiateci — quando avrà perduto il forte calore — 4 rossi e 4 chiare montate. Versate il composto in uno stampo unto di burro, fatelo cuocere a bagnomaria (con un pò di brace sul coperchio oppure mettendolo a bagnomaria nel forno) per 20 o 22 minuti.

Sformate il budinetto e sgocciolate su di esso un pò di marmellata liquida sia essa di fragola, di albicocca o di lampone.

---

(1) Volendo profumare il budinetto con la vainiglia, si mette un pezzo di vainiglia nel latte quando bolle, e ad operazione finita si toglie.

Frittata dolce con le fragole

Prendete 300 gr. di fragole mature e profumate, sceglietene venti o trenta delle più belle, e mettetele in una scodella con un cucchiaio di cognac, uno di zucchero fino, ed un pò di odore di scorza di arancio o di limone. Il restante delle fragole le passerete allo staccio e vi porrete insieme due o tre cucchiaiate di zucchero in polvere vainigliato.

Al momento di mangiare rompete 8 o 9 uova, mischiateci una cucchiaiata di zucchero in polvere e due cucchiai di panna doppia, sbattete bene, poi collocate la padella sul fuoco, metteteci 80 gr. di burro e quando sarà ben caldo versate le uova, girate la frittata con un mestolo e prima di rinchiuderla a forma ovale. metteteci le fragole intiere sgocciolate, in modo che vi restino nascoste.

Adagiate la frittata sul piatto, aspargetela di zucchero vainigliato, e versate tutto attorno ad essa la salsa di fragole preparata.

Frittella alla confettura e frittata dolce alla fiammata

(*Dose per 6 persone*)

Rompete in una catinella 6 uova e conditele con un cucchiaio da tavola di zucchero in polvere ed una buona presa di sale ; battetele con un piccola frusta e copritele (1)

---

(1) Per le frittate, in genere, bisogna tenere sempre una o due padelle apposite, sempre ben nette e leggermente unte; se le padelle vengono adibite ad altri usi si corre rischio di servire delle frittate mal fatte.

Frattanto fate liquifare 60 gr. di burro in una padella ed appena bollente versateci le uova battute; girate le uova con un mestolo e con una forchetta per distaccarne man mano la parte rappresa dalla padella.

Quando le uova sono abbastanza sode (ma non troppo veh!) fatele scivolare in un sol pezzo fino presso il bordo del davanti della padella ed allora — fuori del fuoco — spalmare nel mezzo una buona cucchiaiata di marmellata, piuttosto soda, di albicocche o di altro frutto.

Richiudete sollecitamente i due lembi laterali della frittata in modo da avviluppare bene il ripieno e dargli la forma oblunga.

Rovesciata subito con garbo la frittata in un piatto della stessa sagoma, spolverizzatela abbondantemente di zucchero al velo e poi, con un ferretto bene infuocato, formate sulla superficie della frittata o una ferrata od altro disegno a piacere. Tutto ciò deve essere fatto con una certa sollecitudine.

* * *

Fin qui è la frittata semplice alla confettura e si può servire così, ma volendo aggiungervi la *fiamma* (cosa generalmente gradita) versate sulla frittata un paio di bicchierini di buon rhum che avrete scaldato un poco, dategli fuoco e mandate subito in tavola.

Quando il rhum si sarà spento si passa la frittata ai convitati.

Questo genere di frittate si possono fare anche senza la confettura, ma in tal caso sarà bene di profumare le uova con la vainiglia o con arancio o mandarino grattato.

Frittatine di castagne alla confettura

Ponete in una terrina 300 gr. di buona farina di castagne setacciata, metteteci un pizzico di sale e tre cucchiai di olio fino; sciogliete con acqua fredda quanto basta per formare una pastella liquida colante.

Mettete sul fuoco una padellina unta leggermente di olio fino, e con un mestolo versateci nel centro un po' della padella per formare delle frittatine tonde e della grandezza di un piattino da caffè; le friggerete d'ambo le parti continuando l'operazione fino ad esaurire tutta la pastella.

Cospargete le vostrefrittatine di un leggero strato di buona marmellata di albicocca, od altra, ravvolgetele a forma di cannoli, accomodatele su un piatto scaldatele per cinque minuti al fuoco, spolverizzatele di zucchero vainigliato e servitele calde.

Frittata meringata

Preparate una frittata bavosa allo zucchero, ed aromatizzata di limone. Collocatela sul piatto, ricopritela interamente di uno strato di marmellata di mele ristretta, nella quale vi sia stata mischiata un po' di marmellata di albicocche. Rivestitela poi completamente di meringa (1), e decoratela col cartoccio.

Spolverizzate bene di zucchero, fate colorire moderatamente nel forno, ed ornate le cavità della decorazione con un cartoccio di confettura.

N. B. — La frittata deve aver forma ovale.

---

(1) La stessa che si adopera per ricoprire la zuppa inglese.

Frittata montata o rigonfia

Omelette soufflèe

Diversifica un pò dalle altre nella cottura, perchè questa va fatta al forno entro un piatto resistente al calore e dove pure viene servita.

Riesce di buon sapore e molto leggera, ma, oltre che cotta bene, deve essere mangiata appena pronta.

Per farla occorre: zucchero in polvere grammi 90, 4 rossi e 6 chiare d' uovo scorza di limone o di arancio per profumarla, o vainiglia se la preferite.

Separate in due diversi recipienti i tuorli e gli albumi ; ai primi unite lo zucchero e lavorateli per diversi minuti; montate gli albumi ben sodi, poi a poco alla volta incorporateli ai rossi inzuccherati, mescolando adagio, e solo quanto è necessario, e profumate a piacimento il composto.

Per tempo avrete preparato un piatto conveniente per dare cottura e servire la frittata e che dovrà essere ben unto nell'interno con burro. Per questo uso servono egregiamente i piatti di *pirofila* resistenti al calore, ed eleganti da presentare in tavola insieme alle pietanze.

Versate il composto nel piatto in modo che riesca colmo nel mezzo, poi mettete subito a cuocere nel forno, che avrete tenuto pronto a giusto calore. Per la cottura sono sufficienti 12 o 15 minuti non più; e avanti che sia completata, ritirate il piatto dal forno, fatevi sopra con la punta di un coltello alcune incisioni, spolverizzatela abbondantemente di zucchero e rimettetela per pochi minuti al calore, perchè raffreddandosi perderebbe ogni pregio. In quanto alle sostanze da unire per dare odore piace-

vole alla frittuta, si può adoperare scorza grattata di limone o di arancio, oppure parte dello zucchero vainigliato.

Frittatine dolci in fogli

Per queste frittatine è assolutamente necessaria una padella in ferro che stacchi bene, e che non sia sottile.

Ad ogni modo, prima di adoperarla, sarà bene di farla scaldare, metterci mezzo cucchiaino di strutto ed un pizzico di sale, poi quando è bene infuocata fregarla fortemente con uno strofinaccio ruvido.

Badate però che il fondo del padellino non superi i 50 centimetri di circonferenza.

Per 4 o 5 persone, mettete in una catinella tre uova intiere, 2 rossi, 60 gr. di farina, un pizzico di sale (non tanto), ed un pizzico di zucchero.

Mischiate sollecitamente il tutto con una piccola frusta (batti-uova) e diluite con un decilitro di latte buono tiepido.

Diluito che sarà il composto bisognerà pensare ad aromatizzarlo, e ciò secondo i gusti: potete grattare nel composto, mediante un pezzetto di vetro, l'epidermide di un'arancio, oppure di un limone freschissimo, potete mettervi, p. e. qualche goccia di acqua di fior d'arancio, oppure un pizzico di cannella in polvere, ecc.

Passate poi il composto in uno staccio e rimettetelo nella catinella. Metteteci dentro un piccolo sgommarello (ramaiolo) per mescolarlo, ed intanto collocate su fuoco moderato il padellino con dentro un pezzetto di burro grosso come una mezza noce.

Girate la padella acciocchè il burro scorrendo

possa aggiungere dapertutto e gettate in essa il valore di due cucchiai da zuppa di composto (1).

Fate scorrere questo in tutto il fondo della padella, prima che si coaguli ed in modo di farne uno strato fino e regolare, che farete cuocere pian piano.

Appena vedrete che la frittatina si è rassodata, rovesciate con garbo su un piatto rotondo e ricominciate l'operazione finchè avete esaurito il composto.

Se avete destinato di farle semplici, allora, dopo messa la prima frittatina sul piatto, inzuccheratela bene con zucchero in polvere, poi su quella mettete la seconda, inzuccherate anche questa e così di seguito,

Se volete farle alla confittura basterà che invece dello zucchero spalmiate su ciascuna un leggero strato di marmellata di albicocche, o di ribes, o di fragole, ecc. Queste frittatine si mangiano calde.

Zabaglione

Se possedete una piccola frusta dovrete fare il' zabaglione in un casseruolino ove possiate sbatterlo tenendo il casseruolino stesso inclinato a destra e poggiato su un leggerissimo fuoco coperto di cenere calda; se avete un piccolo frullo di legno potete farlo a bagno-maria, od in una cioccolatiera, insomma in recipiente più alto e più stretto della casseruola. Ad ogni modo la frusta ed un polzonetto sono i preferiti.

---

(1) Ogni volta che si riadopra il composto bisogna mischiarlo bene.

Per ogni persona occorre almeno un rosso d'uovo o tutto al più 2 rossi per tre persone.

Ponete nel recipiente 2 rossi d'uovo e 2 cucchiaiate di zucchero fino (circa 75 gr.) sciogliete con circa mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungete un pezzo di scorza di limone.

Battete o frullate sul fuoco moderato, come già dissi, finchè il composto sia caldo, ma non troppo.

Quando il composto sarà divenuto ben soffice, spumoso e consistente, levate la scorza di limone e versatelo nei bicchieri.

Lo zabaglione si può confezionare col Marsala, Barolo, Malaga, Kirsch, Rhum, Spumante, Sciampagna, Moscato ecc.

Soffiato di vainiglia *(soufflè)*

Far liquefare 30 gr. di burro in una casseruola mezzana, aggiungevi 30 gr. di farina, bagnare dopo mischiato, con un decilitro e mezzo di latte (ossia un buon mezzo bicchiere da vino). Far bollire 4 o 5 minuti, poi aggiungervi 80 gr. di zucchero in polvere ed 80 gr. di zucchero vainigliato.

Al primo bollore tirate fuori dal fuoco la casseruola e mischiate al composto altri 30 gr. di burro poi - - uno alla volta — 4 rossi ed in ultimo 3 chiare d'uova montate bene (1).

Bisogna mischiare con garbo e delicatezza il composto, e poi si versa in uno stampo a soffiato in metallo od in terraglia (dopo averlo unto di burro ed inzuccherato.

---

(1) Bisogna badare nel mettere le uova che il composto non sia eccessivamente bollente.

Il recipiente dev'essere abbastanza grande, in modo che il composto non superi i tre quarti della sua capacità. Cuocere in forno moderato per 20 minuti.

Il forno deve essere di moderato calore, ma sufficiente a cuocere — di sotto — il composto.

Questo genere di dolce non deve attendere.

Soffiato di cioccolato

6 bianchi, 3 tuorli, un ettogr. di zucchero semolato, 120 gr. di cioccolato grattato (oppure 60 gr. di cacao in polvere, ma in tal modo bisogna aumentare alla presente dose un altro cucchiaio di farina ed altri 20 gr. di zucchero), 2 decilitri di latte, un cuchiaio da zuppa di farina, una presina di sale e odore di vainiglia.

Ponete a riscaldare il latte con entro il cioccolato e la vainiglia. Poi mettete in una casseruola lo zucchero (meno un cucchiaio che riserverete), i tuorli, la farina e il sale. Stemperate col latte ed il cioccolato liquefatto, ma il latte dev'essere appena caldo, non bollente. Per maggior sicurezza stemperete prima con una piccola frusta, e poi col mestolo di legno.

Fate cuocere sempre agitando fino al primo bollore; togliete dal fuoco, fate prendere il primo calore sempre rimestando, e poi Incorporate i bianchi ben montati ai quali avrete unito (dopo montati) il cucchiaio di zucchero rimasto. L'unione dei bianchi al composto dev'essere fatta adagio e con garbo.

Le propozioni di questo soffiato permettono di riempire all'altezza di 15 centimetri, uno stampo di circa 18 centimetri di diametro.

La questione del forno è importante, se questo non è sufficientemente caldo il composto monta

male e si asciuga. Tempo di cottura dai 20 ai 25 minuti.

Sciarlotta casalinga di mele

Per otto persone occorrono circa due chilogrammi di mele ranette (dette comunemente *ranettone*) ed è questa la specie di mele più adatta e saporita per preparare questo piatto dolce.

Si spaccano le mele in 4 parti, si sbucciano, e se ne toglie la parte dura aderente ai semi; mano mano che si sbucciano le mele si debbono gettare in un grande recipiente pieno a metà d'acqua fresca ed in cui vi sia stato spremuto un poco di limone e ciò per impedire alle mele di annerire; poi si tagliano in fette di circa mezzo centrimetro l'una, si collocano in un tegame di rame, vi si mischiano 450 grammi di zucchero pesto, un pezzetto di burro grosso come una noce ed un pezzetto di vaniglia; si bagnano con 2 cucchiai d'acqua e si pongono a cuocere su un fornello molto ardente, girandole continuamente con un mestolo per impedire che si attacchino al recipiente. Si fanno cuocere finchè saranno diventate una poltiglia densa, poi si tolgono dal fuoco e ci si gratta un pò di bucchia fresca di limone.

Intanto avrete preparato una ventina di fette di midolla di pane di 6 o 7 centim. di lunghezza. 2 di larghezza ed uno e mezzo di spessore, fate friggere questi crostini nel burro finchè divengano di un bel color biondo da ambo i lati.

Spalmate ciascun crostino con un poco di mele cotte, ma da una sola parte e disponeteli in corona.

Guarnite il centro con il resto della marmellata, fate scaldare 2 o 3 minuti in forno e servite.

Per fare la sciarlotte alla maniera delle grandi cucine, si spalma uno stampo a sciarlotta (specie di casseruola senza manico) abbondantemente di burro non liquefatto, poi si tagliano delle fette di midolla di pane (1) per ricoprire il fondo dello stampo, e tante fette quadrilughe per ricoprirne tutta la parte interna dello stampo stesso, sovrapponendole a gradini in lunghezza, intingendo ogni fetta, (prima di poggiarla) nel burro liquefatto, per poterle incollare insieme, poi si riempie la forma con la marmellata di miele bollente, si copre con altro strato di pane e si fa cuocere in forno finchè tutto l'involucro di pane sia diventato color d'oro e ben croccante.

Flano di mele

Tagliare in quarti una decina di mele ranette (circa 1 kg.) sbucciarle, levarle le parti dure, fettarle e metterle in una casseruola più larga che alta, con 50 gr. di burro fresco, 2 e 3 cucchiaiate d'acqua calda e 250 gr. di zucchero.

Saltellare e rimuovere le mele di quando in quando per ottenere una cottura uguale. Allorquando saranno cotte aggiungervi quattro cucchiai di marmellata di albicocche ben soda. Fare poi una pasta nel seguente modo:

Ponete sul tavolo 250 gr. di farina, un rosso d'uovo, 150 gr. di burro morbido, 25 gr. di zucchero fino, 5 gr. di sale, ed un decilitro scarso di acqua; impastate il più sollecitamente possibile senza farla riscaldare troppo con le mani, poi formarne una

(1). Per confezionare le sciarlotte bisogna adoperare quella apposita qualità di pane chiamato pane quadrato, rinforzato, detto comunemente dai fornai: *cassette*.

palla, avvilupparla in un panno, e farla riposare al fresco.

Si prende poi un cerchio da flano si unge internamente e si pone su una teglia leggermente unta di burro. Si stende la pasta con uno stenderello, poi con essa si fodera bene il flano. Riempite il vuoto con le mele preparate, eguagliate la superficie con un coltello, spolverizzate di zucchero fino e cuocete nel forno.

Lo stesso lavoro si può fare con la marmellata di castagne. Appena cotto sformate e servite caldo o freddo a piacere.

Focaccio di riso

Fate bollire un paio di minuti in acqua gr. 125 di riso, poi sgocciolatelo, rimettetelo nella casseruola, e versateci subito dentro circa un quintino e mezzo di latte caldo, ed una presina di sale.

Coprite e fate cuocere pian piano finchè il riso sia completamente asciutto.

Frattanto lavorate in una catinella 3 rossi d'uova con 100 grammi di zucchero fino ed un pò di scorza di limone o di arancio grattati, quando i rossi sono lavorati, mischiate prima al riso caldo un pezzetto di burro grosso come un uovo, poi lo versate man mano nei rossi, unendovelo bene.

Ora questo composto di riso si può cuocere in due modi:

1. — Si può foderare di pasta matta (specie di pasta sfoglia fatta con metà della solita dose di burro e con l'aggiunta di un rosso d' uovo), uno stampo liscio non tanto alto, e riempirlo a due terzi col composto di riso e poi farlo cuocere in forno;

oppure si unge di burro uno stampo, si ricopre la parte imburrata di un velo di zucchero fino, e si riempe ai due terzi col composto di riso e si fa cuocere al bagnomaria, senza che bolla, e con un pochino di brace sul coperchio, ma in modo che il composto si rassodi e non colorisca.

N. B. — Questo focaccio, se fatto al bagnomaria può, dopo essere stato sformato sul piatto, ricoprirsi con una salsa di fragole, od anche essere spolverizzato semplicemente con zucchero vanigliato.

Migliaccio di farina dolce di castagne

500 gr. di farina di castagne, si mette in una catinella e si condisce con 5 cucchiai d'olio fino e 5 grammi di sale. Sciogliete questa farina con un litro d'acqua fredda, versandola poco per volta onde ridurla in una farinata liquida.

Aggiungete al composto un pugno di pignoli interi oppure delle noci in pezzetti od anche (come preferiscono alcuni) dell'uva secca.

Prendete una teglia ove lo spessore del migliaccio raggiunga le due dita, copritene il fondo con uno strato d'olio e versateci la farinata.

Cuocete in forno per 3 quarti d'ora e dopo cotta lasciate riposare per mezz'ora, poi rovesciate il migliaccio su un piatto e servitelo subito.

Canapès di confettura di ranette

Per 8 o 9 persone occorrono kg. 1,500 di mele ranette, e gr. 400 di zucchero pesto.

Le ranette o le *ranettone*, sono le più adatte.

Si spaccano le mele in 4 parti, si sbucciano e

se ne toglie la parte dura aderente ai semi; man mano che si sbucciano le mele, si debbono gettare in un grande recipiente pieno a metà d' acqua, fresca, ed in cui vi sia stato spremuto un pò di limone, e ciò per impedire alle mele di annerire: poi si tagliano in fettoline, si collocano in un tegame di rame, vi si mischia lo zucchero (1) si bagnano con due cucchiai d'acqua e si pongono a cuocere su un fornello molto ardente, girandole continuamente con un mestolo per impedire che si attacchino al recipiente.

Si fanno cuocere finchè saranno diventate una poltiglia densa (per fare ciò occorre una buona mezz'ora) poi si tolgono dal fuoco e ci si gratta un pò di buccia fresca di limone.

Intanto avrete preparato una ventina di fette di midolla di pane della forma e dimensione che più vi conviene, friggete questi *canapès* nel burro o nell'olio finchè divengano di bel colore biondo da ambo le parti (2).

Spalmate ciascun canapè con un pò di mele cotte, ma da una sola parte, e disponeteli in corona su un piatto (3). Si possono servire caldi o freddi.

Crostini di ciliege, o di visciole alla religiosa

Si prende una pagnotta di pane soffice e di qualità fina, oppure un pane detto in cassetta, gli si le-

(1). Volendo vi si può aggiungere un pò di vaniglia.

(2). I *canapès* non volendo friggerli si possono tostare in forno caldissimo o su una gratella sulla brace, dopo ciò si spolverano di zucchero fino e si ricoprono di miele.

(3). Bisogna preferire quelle qualità di pane chiamato pane quadrato, rinforzato, detto comunemente dai fornai; *cassette*.

va bene la crosta dapertutto, poi si taglia in dishi del diametro di un pezzo di 5 lire d'argento, e un centimetro di spessore, oppure nella forma che più vi piacerà; queste fette si mettono in fila in un tegame od altro recipiente simile, ma in modo che il fondo del recipiente ne resti pieno in una sola fila. Si versa su queste fette di pane un pochino di buon latte inzuccherato, tiepido, ma in modo da spruzzarlo quà e là senza bagnarle eccessivamente di latte.

Si copre il tegame e dopo una mezz'ora si ricoprono interamente le fette con un uovo sbattuto in cui avrete grattato un pò di scorza di limone.

Richiudete nuovamente e lasciate così almeno un'altra ora e se è possibile anche due.

Intanto prenderete delle belle visciole o delle belle ciliege di Arezzo possibilmente sode e non troppo mature, toglierete ad esse i gambi ed i noccioli.

Per ogni 500. gr. di visciole occorrono 250 gr. di zucchero, per le ciliege 200.

Mettete l'uno e l'altro in un recipiente a cuocere e dopo pochi minuti sgocciolate su un passabrodo.

Quando si avvicina l'ora di mangiare, friggete poche alla volta le fette di pane nello strutto molto bollente come fosse del pan d'orato, badando di tirarle su dall'uovo con garbo per non romperle, e dopo pochi minuti che le fette avranno preso un bel color d'oro, scolate, aggiustatele in un piatto, spolverizzatele leggermente di zucchero al velo, su queste accomodateci le ciliegie, poi fate restringere al fuoco il loro sciroppo, e quando è ben denso versateglielo sopra in modo che anche il pane ne rimanga ingiulebbato.

Pesche ripiene

Spaccate in due delle pesche ben mature e dopo averne tolto i noccioli cospargetele di zucchero disponetele man mano, col vuoto in su, dentro un piatto di rame unto di burro. Fatto ciò preparate il seguente composto: Ricotta 100 gr., zucchero vanigliato 50 gr. 30 gr. di mandorle dolci nelle quali ne avreste aggiunte due o tre amare.

Sbucciate le mandorle nell'acqua bollente, e tritatele ben fine anche 30 gr. fra savoiardi secchi e amaretti.

Mischiate insieme zucchero, ricotta, ecc. aggiungete un bicchierino di rosolio qualunque, 3 rossi e due chiare montate (1) e con questo composto riempite il concavo delle pesche.

Spolverizzatele di zucchero e ponetele in forno per 10 minuti. Quando sono di bel colore servitele dopo averle poste su un piatto con salvietta. Sono eccellenti anche fredde.

Mele ranette col riso

Preparate anzitutto delle mele sciroppate nel seguente modo:

Spaccate le mele per metà, togliete ad esse la parte dura con la punta di un coltellino, sbucciatele con garbo e man mano gettatele in una catinella d'acqua in cui avrete spremuto un limone.

Intanto avrete posto sul fuoco un recipiente più largo che alto (specie di tegame) con un pò di zucchero ed acqua, circa 400 gr. per ogni chilo di mele ed un mezzo litro di acqua; fate bollire, schiumate,

(1) Questo composto ci pare possa bastare per almeno 12 mezze pesche.

poi mettete le mele in modo che vi stiano possibilmente una accanto all'altra ; coprite ed al primo bollore mettete il recipiente sull'angolo del fornello e collocatelo in modo che lo sciroppo bolla e non bolla, altrimenti le mele ranette vi si disfanno facilmente. Voltatele con garbo e man mano che le sentirete cotte, tastandole con una forchetta, le tirerete su e le collocherete a misura in un altro recipiente.

Quando le mele saranno cotte fate restringere un poco lo sciroppo, in caso che fosse troppo liquido, passatelo sopra e tenetelo in caldo.

Se ve ne fossero delle durissime, allora vi converrà di farle quasi cuocere in acqua, e poi mettervi lo zucchero.

Potrete anche profumare lo sciroppo con vainiglia, o aggiungere in esso, dopo tolto dal fuoco, un pezzo di scorza di limone fresco che dopo un'oretta ritoglierete.

Intanto fate un risottino dolce al latte, cioè facendo prima alzare un bollore nell'acqua alla quantità di riso che occorre, poi sgocciolatelo e copritelo così caldo con abbondante latte bollente (1) in cui vi sia un pò d'infusione da vainiglia o di scorzette di arancio o di mandarino, si copre e si lascia cuocere completamente; allorchè sarà quasi cotto mischiateci una piccola presa di sale, ed alcune cucchiaiate di zucchero fino, ricoprite, fate stufare alcuni minuti ancora, e quindi con questo riso farete una piccola piramide nel piatto la quale circondere-

---

(1) Badate che il latte deve sorpassare il livello del riso almeno di due dita.

te di mele sciroppate, e sgocciolerete su lo stesso sciroppo, ma però ben ristretto sul fuoco.

Le fave dolci, dette «fave dei morti»

Ecco un modo facile, per fare in casa delle ottime fave dolci:

Pestate in un mortaio 400 gr. di mandorle dolci, senza pelarle, insieme a 600 gr. di zucchero, e passate questi due ingredienti in un crivello (o vaglio) molto fino. Poi mettete sul tavolo 250 gr. di farina e le mandorle piste collo zuccaro, aggiungete 25 gr. di cannella, 40 gr. di burro e 4 uovi, nonchè un pò di buccia di limone raschiata.

Mischiate ogni cosa con le mani, poi fatene tanti pezzetti dando ad essi la forma di un chicco di fava. Collocate questi pezzetti su una teglia leggermente unta di burro ed infarinata, e fateli cuocere in forno.

DOLCI FREDDI

Varie specie di crema pasticcera

I.

Ponete in un casseruolino 3 tuorli, 60 gr. di farina, 70 gr. di zucchero ed un piccolissimo pizzico di sale. Stemperate con un mezzo litro di latte, aggiungete un pò di buccia di limone grattata, collocate il casseruolino sul fuoco agitate bene e continuamente il composto perchè divenga liscio. Appena la crema accenna a bollire, levatela subito e servitevene.

II.

Altra dose della stessa crema

Cavate 3 rossi d' uovo e metteteli in un casseruolino, aggiungete 80 gr. di zucchero, 80 gr. di farina ed un piccolissimo pizzico di sale.

Sciogliete man mano tutto ciò con mezzo litro di buon latte, unite al composto un pezzo di scorza di limone fresco (che dopo cotta la crema ritoglierete) e collocate la casseruola sul fuoco agitando col mestolo e levando di tanto in tanto la casseruola dal fuoco: quando la crema comincia a rapprendersi, per aver tempo di mischiare bene e farla diventare liscia.

Appena che la crema accenna a bollire levatela subito, e versatela in un piatto per farla raffreddare.

III.

Crema pasticciera alla casalinga

Mettere in una catina 125 gr. di zucchero in polvere e 2 uova, lavorare in tutto, aggiungere 30 gr. di farina e sciogliere con mezzo litro di latte bollente profumato alla vaniglia, versate il composto in una casseruola, ponete sul fuoco sempre agitando finchè alza il primo bollore ed è divenuto denso.

Questa crema più andante delle altre è adatta per crostate, per pasticcini, per riempire pizze di pan di Spagna, zuppe inglesi, ecc.

☞ NON SPOSATE...

... e non solennizzate qualsiàsi festa in casa vostra, senza il preventivo concorso della

Pasticceria F.LLI CIOGGI

ROMA - Via Campo Marzio, 59 - ROMA

che è in grado di fornivi i SERVIZI più COMPLETI, più ELEGANTI, e più CONVENIENTI

IV.

Crema pasticciera al cioccolato

Tre tuorli, 75 gr. di zucchero, 75 gr. di farina un mattoncino di cioccolato (alla vaniglia od altro), grattato oppure 2 cucchiai di cacao in polvere, mezzo litro di buon latte.

Si scioglie il tutto in una casseruola e si fa cuocere ben liscio sempre rimestando. Appena composto accenna a bollire si leva dal fuoco.

V.

Crema pasticciera economica

Raschiate un limone dentro una casseruola, aggiungete 300 gr. di zucchero in polvere e 3 uova intiere, lavorate qualche minuto con un mestolo ed unite 80 gr. di farina,

Stemperate il tutto pian piano con un litro di latte bollente, ponete sul fuoco sempre agitando finchè accenna il primo bollore.

Zuppa inglese alla romana

Tagliate in grosse fette la quantità necessaria di pan di Spagna che vi bisogna a seconda del numero di persone per cui occorre la zuppa inglese.

Bagnatene la metà con rosolio di alchermes e l'altra metà con rhum (le prime siano un poco più bagnate delle seconde).

Fate una crema pasticcera simile a quella descritta più innanzi al n. 2, ma mantenetela un po-

chino più morbida, aggiungendogli, nel cuocerla circa mezzo bicchiere di più di latte.

Prendete un piatto di maiolica resistente al forno o di alluminio, spalmate nel centro di esso della crema pasticcera, su questa farete un suolo esatto di pan di Spagna al rhum, poi un altro strato di crema, quindi uno di fette all'alchermes, e così di seguito alternando crema o pan di Spagna, terminando col ricoprire interamente la massa di uno strato di crema.

Volendo si può mettere sugli strati qualche fettolina di scorza di arancio o di cedro canditi, oppure qualche visciola sciroppata che potrete procurarvi da qualche pasticcere.

In ultimo montate 2 o 3 chiare d'uovo e quando son sode mischiateci dello zucchero fino, 3 cucchiai per ogni 2 bianchi d'uovo, spalmate uno strato di questa meringa (così chiamasi il composto di bianco d'uovo montato e zucchero) su tutta la superficie ed all'ingiro di pan di Spagna e la meringa che vi rimane mettetela in un cartoccio di carta palomba per guarnire qua e là con qualche decorazione la zuppa inglese.

Spolverizzate un poco di zucchero fino alla meringa e mettete il piatto della zuppa inglese su una tiella in cui avrete messo un po di cenere e fate colorire al forno leggerissimo, per una ventina di minuti; poi servitela fredda.

Zuppa inglese alla cardinale

Identico procedimento, soltanto che, invece di ricoprire la superficie della zuppa inglese con le chiare d'uovo sbattute, si ricopre con uno strato di panna

montata condita di zucchero e vaniglia, e si decora al cartoccio con la stessa panna, ed anche (volendo) con dettagli di frutta candite a colori vivaci.

Zuppa inglese con la strega

Invece di bagnare il pan di Spagna con alchermes e rhum, lo si bagna abbondantemente col liquore *Strega Alberti* di Benevento.

Zuppa inglese alla napolitana

Un buon gustaio napolitano di mia conoscenza prepara la zuppa inglese nel modo seguente.

Prende 500 gr. di ricotta, la passa attraverso uno staccio rado, vi aggiunge due cucchiai di cioccolato grattato, un paio di bicchierini di liquore. Egli mescola tutto ciò e intanto pone sul fuoco un casseruolino con entro gr. 150 di zucchero fino, una parte del quale profumato alla vainiglia.

Bagna questo zucchero con 2 cucchiai scarsi di acqua, poi lo mischia alquanto e lo pone sul fuoco, quando lo zucchero ha bollito un minuto o due e che di esso si sarà formato uno sciroppo denso, egli lo versa poco alla volta nel composto di ricotta agitandolo sollecitamente con un cucchiaio di legno.

Incorporato tutto lo sciroppo, il composto acquista l'aspetto di una bella crema; allora taglia alcune fette di pan di Spagna, le aggiusta con garbo in un piatto e vi spalma su la metà del composto.

Sovrappone quindi un altro strato di fette di pan di Spagna che ricopre con il restante della ricotta; con un coltello aggiusta e distende simmetricamente

il composto, vi spolverizza su un altro pò di cioccolato grattato e il dolce è fatto.

N. B. — Volendo si possono spruzzare di liquore o di rhum le fette di pan di Spagna.

Panna montata

La panna montata è servita al naturale, semplicemente inzuccherata di zucchero al velo alla vaniglia costituisce già un bel dolce che può essere accompagnato o contornato di biscotti, savoiardi, cialdoni, marroni, ecc.

Con molta facilità possono farsi tanti dolci di cui essa ne è la base.

Con 3 litri di latte di vacca si ottiene circa mezzo litro di buona panna; il latte (appena munto, intendiamoci e non altrimenti) viene posto in un recipiente basso e largo tenuto in luogo fresco per 6 o 7 ore ed in estate nel ghiaccio. Quindi va scremato con una paletta concava apposita o con altro recipiente in metallo stagnato bene, il quale per qualche ora dovrà immancabilmente rimanere immerso nel ghiaccio acciocchè la panna riesca ben montata.

All'atto di montarla mettetela in una catinella, possibilmente di rame stagnato e con una frusta di metallo cominciate a sbatterla con moto regolare, aumentando sempre di velocità finchè non sia spumosa ed abbastanza soda.

Unitevi 60 gr. di zucchero finissimo alla vaniglia o più o meno secondo il gusto.

Quando la panna è ben montata, l'eccessiva movimento potrebbe guastarla facendola cadere in burro.

Per la buona riuscita della panna montata non occorre l'aggiunta di nessuna sostanza; molti si ser-

vono di qualche presa di gomma in polvere in alcuni casi estremi, credendola l'àncora di salvamento.

Qualora la panna stentasse a montare o ad rassodarsi, dipende o dell'essere troppo liquida o da non avere avuto abbastanza il ghiaccio attenendosi a queste norme ognuno potrà facilmente ottenere la panna montata in qualunqne stagione.

Il latte che rimane può essere utilizzato per uso di cucina, come pure può essere impiegato per fare del formaggio.

Uova alla neve

Mettete mezzo litro di buon latte in un recipiente capace di contenerne due preferibilmente più largo che alto; aggiungete al latte un poco di zucchero fino ed un pochino di scorza d'arancio e di limone grattato e ponetelo sul fuoco.

Intanto avrete rotto 3 uova dividendone i tuorli dall'albume; quelli li serberete in disparte e questo lo sbatterete con una frusta di ferro finchè diviene una massa bianca, solida e spumosa; a questo punto aggiungete pian piano 4 once di zucchero in polvere, sempre mischiando con un mestolino per unir bene lo zucchero all'albume.

Ciò fatto prendete con garbo 3 o 4 cucchiaiate di questo composto gettandone man mano nel latte bollente, in modo da formare dei pezzi della grossezza e della forma di un uovo di tacchina.

Tirate il recipiente sull'angolo del fornello e voltate con precauzione le vostre uova fino a completa cottura (pochi minuti) ricominciando l'operazione con il resto del composto e sgocciolando le uova cotte su uno staccio.

Quando saranno pronte e ben fredde, aggiustatele in piramide su un piatto e versateci su al momento di mangiarle la seguente salsa:

Mettete i tre tuorli in un casseruolino, più 25 gr. di zucchero, la raschiatura di poca buccia di limone e stemperate tutto ciò col latte avanzato della cottura delle uova. Girate sul fuoco fino a che diviene denso, ma senza bollire, ed allorchè questa salsa è fredda, passatela ad uno staccino e servitevene.

Vermicelli di castagne

con panna montata, detto *Monte-Bianco*

Si tolgono le scorze alle castagne e poi si mettono in acqua bollente per toglier loro tutte le pellicole. Ciò fatto si pongono in una casseruola in cui non vi stiano troppo larghe, si ricoprono di latte e vi si aggiunge un pezzetto di vaniglia.

Coprite e lasciate cuocere almeno 3 quarti d'ora. Quando le castagne saranno scotte, se contenessero ancora del latte bisognerebbe sgocciolarle, e poi passarle allo staccio, mettendo la purea in un'altra casseruola con metà del suo peso di zucchero fino. Poi con un mestolo, ed appoggiando la casseruola sopra un pò di fuoco non troppo ardente, si lavora bene l'impasto, finchè si stacca dalla casseruola.

A questo punto si leva dal fuoco e si fa raffreddare. Poi si prende uno staccio rado di crino nero od uno di tela metallica, e collocando questo un pò alto, e tenendo il piatto in cui dovrete servire le castagne, sotto allo staccio, forzate il composto poco alla volta sullo staccio, stesso con l'aiuto di un mestolo largo, facendo cadere nel sottostante piatto tanti vermicelli di castagne in piramide fino all'esaurimento del composto.

Allora si mischia un pò di zucchero vanigliato alla quantità di panna montata occorrente per ricoprire tutta la piramide, e con un coltello ne spalmerete uno strato regolare acuminato in alto per imitare un monte.

Regolarizzate bene la base ed è fatto.

Bavarese alla vainiglia

(*Dose per 6 persone*)

Proporzioni: Mezzo litro di latte abbondante — un quinto abbondante di panna montata — 160 gr. di zucchero fino, 20 gr. di gelatina (colla di pesce), 4 rossi d'uova.

Fate bollire un pezzo di vainiglia nel latte, poi mettete in una casseruola da parte i rossi d'uovo con lo zucchero mischiate bene e sciogliete man mano con il latte, ponete la casseruola sul fuoco e mescolate sempre finchè il composto comincia a diventar denso, ma però badate di non farlo bollire.

A questo punto mettete nel composto la gelatina (che avrete tenuta a bagno nell'acqua fresca almeno un quarto d'ora) e continuate ad agitare la crema per far liquefare bene la gelatina, poi passate il composto in un altro recipiente ed a traverso uno staccino ben pulito, fatelo raffreddare girandolo di quando in quando, quindi appoggiate il recipiente sul ghiaccio ed allorchè comincia a coagularsi, unitegli con maniera la panna montata ed in ultimo versatelo in uno stampo precedentemente unto leggermente di olio di olivo fino, o di mandorle dolci, collocate lo stampo in ghiaccio ed al momento di mangiare capovolgere lo stampo su un piatto con salvietta o senza, e scuotete un pò lo stampo per farne uscire la bavarese.

Con questo composto potrcete, invece d'uno stampo riempirne anche delle tazze e serbarle in ghiaccio fino al momento del desinare.

Lo stesso composto si può aromatizzare con scorze di arancio, di mandarino, di limone o con cioccolato in polvere (che mischierete al composto quando cuoce), o con maraschino, fior d'arancio ecc.

Bavarese di cioccolato

(*Dose per 6 persone*)

Entro un casseruolino fate sciogliere con poche cucchiaiate d'acqua 100 gr. di cioccolata, versateci un mezzo litro di latte e mescolate, poi aggiungetevi 125 gr. di zucchero e mezzo stecco di vaniglia e tenete ancora sul fuoco rimestando bene. Poi levate il recipiente dal fuoco, incorporate al latte 6 tuorli d'uovo come per fare una crema e date cottura al composto per alcuni minuti, ma evitando che bolla.

Preparate a parte 8 o 10 fogli di colla di pesce sciolti bene in un pó d'acqua e aggiungeteli, passandoli per un velo, alla crema. Unite poi mezzo litro di panna montata, levate lo stecco di vainiglia e rimestate leggermente il composto, poi versatelo in uno stampo bagnato nell' interno con cognac o altro liquore e accomodatelo fra il ghiaccio per due ore almeno.

Per sformarlo, immergete un istante lo stampo nell' acqua calda e dopo asciugato, rovesciatelo subito nel piatto.

N. B. — Per le modalità attenetevi a quanto si disse nella ricetta precedente.

Bavarese spumosa al caffè

(Dose per 6 persone)

Mettete in un polzonettto 5 rossi d' uovi, un uovo intiero, 200 gr. di zucchero ed un quarto di litro di caffè forte. Collocate il recipiente nell' acqua calda (non bollente), e con una frusta (sbatti-uova) sbattete sempre egualmente e con movimento cadenzato, tenendo un pò abboccato il polzonetto a destra per facilitare l' operazione.

Quando il composto sarà diventato ben soffice e consistente levate il recipiente dal fuoco e continuate a sbattere finchè sarà completamente freddo. Frattanto avrete messo in acqua fresca 7 o 8 fogli di gelatina marca d' oro, dopo che questa sarà ben rammollita la tirerete su dall' acqua e la metterete vicino al fuoco in un casseruolino con un cucchiaio d' acqua per farla liquefare, quindi la passerete in un staccino. Poi, quando il composto che avrete sbattuto sarà freddo, gli incorporerete la gelatina, dopo questa vi mischierete con garbo un quarto di litro di panna montata.

Versate il composto in uno stampo a vostro piacimento, od anche in bicchieri a calice e mettetelo sul ghiaccio fino al momento di servirsene.

Con questo genere di crema, si possono anche riempire delle tazzine o delle compostiere di cristallo, poi metterle sul ghiaccio e servirne dei biscotti od altre paste insieme.

Bavarese di albicocche o di pesche

(Dose per 6 o 7 persone)

500 grammi di pesche spaccarelle, oppure di albicocche ben mature, 200 gr. di zucchero al velo, del

quale 30 gr. vanigliato e 30 gr. di gelatina (colla di pesce) marca oro.

Mettete le pesche senza i noccioli sopra un setaccio tondo di crino nero (1), grattateci su la buccia di un limone freschissimo e spremeteci il sugo di mezzo limone.

Intanto terrete la gelatina tuffata bene in acqua fresca per circa 20 minuti, e dopo la sgocciolerete e la porrete a liquefare con mezzo decilitro d'acqua. Fate sciogliere bene, levate dal fuoco, e quando la soluzione sarà freddata a metà, passatela sulle pesche, le quali dopo averle passate allo staccio, le avrete poste in un recipiente e vi avrete mischiato lo zucchero stabilito. Dopo mischiato lo zucchero, il recipiente col composto va collocato su un piccolo strato di ghiaccio pesto.

Agitate pian piano, e quando il composto è semirappreso, incorporategli un bicchiere e mezzo di panna montata.

Versate subito la bavarese nello stampo destinato precedentemente unto di olio fino nell' interno, contornate lo stampo sul giaccio pesto, coprite e fate bene congelare.

N. B. — Come questo composto, e adoperando 20 grammi di gelatina invece di 30, si possono riempire delle tazzine da serbare sul ghiaccio fino al momento di adoperarle.

Se non volete ungere lo stampo riempitelo così e lo sformerete poi, dopo averlo tuffato un minuto fino all'orlo in acqua bollente.

(1) In tutte le cucine si deve tenere sempre un setaccio di crino rosso ed uno nero riservato esclusivamente ai composti dolci, lavarli in apposita acqua calda, asciugarli e serbarli in luogo secco. Tutto ciò che si adopera per la confezione dei dolci non deve saper di grasso.

Bavarese di fragole

Proporzioni: 500 gr. di fragole ben mature ed odorose. 170 gr. di zucchero al velo, 25 gr. di gelatina, un quinto e mezzo di panna montata, e un limone

Mettete le fragole sopra uno staccio rotondo di crino rosso, grattateci un po' di scorza di limone-ben fresco e spremeteci la metà del limone.

Passate le fragole con una mano e mettetele in un recipiente (che non sia nè di latta, nè di stagno; deve essere o di alluminio o di porcellana) e mischiateci lo zucchero. Intanto terrete in acqua fresca per 20 minuti la gelatina dopo la farete liquefare pian piano con 4 o 5 cucchiai di acqua.

Quando sarà a metà fredda la passerete per un staccino sulle fragole, mischiandovela bene, poi collocherete il recipiente sul ghiaccio, e quando il composto sarà quasi rappreso vi unirete la panna, e poi porrete il composto nello stagno destinato.

Tenetelo sul ghiaccio fino al momento di sformare la bavarese.

N. B. — La bavarese di lamponi si fa egualmente

Bavarese di semolino all'alchermes

Far bollire 3 decilitri di latte, versavi in pioggia 60 gr. di semolino granito, far cuocere bene ed aggingervi 150 gr. di zucchero fino.

Appena sarà cotto il semolino unitegli fuori del fuoco 2 o 3 fogli di gelatina, prima fatta ammollire in acqua fresca e poi tolta dall'acqua e liquefatta con un cucchiaio o 2 di latte.

Grattate nel composto un limone e unitegli tre bianchi d'uovo montati.

Riempite con questo uno stampo da bavarese e fatelo congelare circondato di ghiaccio. Al momento sformate in un piatto e versateci su qualche bicchierino di buon alchermes.

Riso all'imperatrice

Far cuocere un etto di riso in mezzo litro di latte, quando è quasi cotto, aggiungetegli un etto di zucchero fino, mezza stecca di vainiglia ed un pizzico di sale.

Coprite e fate finire di cuocere. Quando sarà cotto ed accremato, toglietelo dal fuoco, unitegli 25 gr. di burro e 5 fogli di gelatina, prima tenuti a bagno in acqua fresca e poi liquefatti in un poco di latte. Aggiungete poi 50 gr. di scorzette d'arancio e ciliege candite tagliate in pezzetti e macerate in un bicchierino di buon maraschino.

Quando il composto è freddo e comincia a rapprendesi unitegli con garbo un buon bicchiere di panna montata.

Versate il composto in uno stampo, copritelo e circondatelo di ghiaccio pesto per farne congelare il contenuto, per il quale occorrono non meno di due ore. Al momento si immerge (un istante appena) lo stampo fino all' orlo nell' acqua calda, si sforma in un piatto e lo s' innaffia di maraschino.

N. B. — Va con sè che ad operazione compiuta si toglie la vaniglia.

Bianco mangiare al kirsch

(*Dose per 6 persone*)

Pestare al mortaio, finissimamente, 260 gr. di mandorle dolci, già sbollentate e sgusciate, e 5 gr. di mandorle amare.

Sciogliete questa purèa con mezzo litro d'acqua poi versate la soluzione in una salvietta, poggiata in una catinella e spremere fortemente per estrarne tutto il latte al quale poi aggiungerete 250 gr. di zucchero e 15 gr. di colla di pesce (gelatina) già tenuta una diecina di minuti in acqua fresca e poi sgrondata.

Si pone il composto in una casseruola, si fa riscaldare alquanto sempre rimuovendo finchè la gelatina sia liquefatta, ma senza bollire.

Passare nuovamante a traverso uno staccino fino, aggiungere un decilitro di *kirsch*, e quando il composto sarà freddo, porlo in uno stampo, circondarlo di ghiaccio pesto, e quando sarà ben rassodato e che deve essere portato in tavola, sformare il bianco mangiare su un piatto munito di salvietta.

Bianco mangiare al maraschino

Identico procedimento soltanto si sostituisce il maraschino al kirsch.

Gelatina dolce al maraschino

(Dose per 8 persone)

Grammi 80 di gelatina marca d'oro, se in estate, 70 se in inverno, un litro d' acqua, 4 ettogr. di zucchero naturale, 4 aranci e 2 limoni, mezza stecca di vainiglia.

Si mette la gelatina in una casseruola della capacità di circa 4 litri, vi si versa su il litro d' acqua fresca e si lascia così (senza metterla sul fuoco) finchè la gelatina sarà diventata perfettamenta molle.

Allora si pone la casseruola sul fuoco moderato, vi si aggiunge lo zucchero e la vainiglia e si agita piano piano ogni cosa con un mestolo (possibilmente nuovo) (1) per impedire che la gelatina si attacchi nel fondo.

Quando il composto bollirà, levate il mestolo, collocate la casseruola sull' angolo del fornello e fate bollire piano piano, quasi insensibilmente, ed intanto schiumerete mano mano il composto per liberarlo dalle impurità che vengono a galla.

Dopo circa una mezz'ora di questo lavoro levate la casseruola dal fuoco e fate raffreddare a metà il contenuto.

Frattanto leverete la buccia superficiale (2) a due aranci, la quale metterete da parte; spremete poi insieme il sugo dei due aranci e dei due limoni, passerete questo sugo a traverso uno staccino pulito e lo unirete al composto che sta fredddandosi.

Mettete poi 3 bianchi d' uovo in una catinella, aggiungete 2 cucchiai d' acqua e sbattete forte con una frusta (sbatti-uova) finchè divengono un poco spumosi, a tal punto versate d' un tratto i bianchi nella casseruola, sbatteteli bene insieme la composto e ponete la casseruola sul fuoco continuando a sbattere finchè alza il bollore. Allora levate la casseruola e ponetela vicino al fornello, ma in maniera che non bolla ; coprite la casseruola e ponete un pochino di bracia sul coperchio.

Dopo 40 minuti legate una salvietta all' e-

---

(1) Bisogna fare molto attenzione a non adoperare utensili grassi.

(2) Cioè, proprio l' epidermide, senza lasciare aderente la parte bianca, la quale comunica cattivo gusto ai dolciumi.

stremità dei quattro piuoli di una sedia capovolta, mettete al centro la buccia d'arancio, collocate un recipiente ben pulito sotto e versate la gelatina sulla salvietta rimettendovi su 2 o 3 volte la prima che sorte e ciò perchè dopo tale operazione viene più limpida.

Quando tutta la gelatina è passata unite ad essa 3 o 4 bicchieri di buon maraschino di Zara, poi versatela in un stampo a disegno, fate congelare sul ghiaccio ed al momento di mangiarla capovolgete lo stampo su un piatto guarnito di salvietta, dopo di averlo immerso fino all'orlo mezzo minuto in acqua tiepida.

Gelatine in vino bianco o di champagne in bicchieri

Prendete un litro di vino bianco secco, mettetelo in una casseruola col sugo di quattro aranci e di due limoni, un decilitro di Cognac, 200 gr. di zucchero e 12 fogli di colla di pesce rammollata in acqua fresca.

Sbattete due bianchi d'uovo con mezzobicchiere di acqua e mischiate tutto insieme, mettete al fuoco per chiarificare muovendola sempre con una cucchiaia di legno, sino quasi alla bollitura; quando incomincia a bollire si leva dal fuoco forte e si fa bollire per 5 minuti molto adagio.

Si fa quindi passare attraverso un tovagliolo pulito e bagnato con acqua fresca, mettendola poi nei bicchieri i quali però non dovranno essere troppo pieni, poscia si mettono a gelare; badate però di conservare in una bacinella un pò del composto, acciò, quando quella dei bicchieri è gelata, si possa allora sbattere bene quella della bacinella che non

sarà del tutto gelata, la quale schiuma metterete un poco per bicchiere, ritornando poi a metterli a congelare sino al momento di servirli.

Si servono poi assieme ad un piatto di biscotti.

N. B. — Facendola con lo Champagne ce ne vuole una bottiglia e mezza, oppure la medesima quantità di Spumante, sopprimendo in tal caso il Cognac.

Pane di albicocche

I considetti *pani* di frutta non sono altro che una specie di bavaresi senza panna montata.

Si possono fare di pesche, di fragole, lamponi ecc.

Passate al setaccio, entro una catina di porcellana 650 gr. di albicocche molto mature, mischiate in esse 50 gr. di gelatina liquefatta (1) — quasi fredda — la quantità necessaria di zucchero al velo vanigliato, finchè acquista un grado adatto di dolcezza, nonchè il sugo di due aranci e di un limone.

Ponete sul ghiaccio (1) uno stampo liscio a cilindro (cioè una specie di stampo a sciarlotta con un tubo in mezzo), riempitelo col composto semirappreso, ed al momento sformate lo stampo (immergiendolo un poco in acqua tiepida) sopra un piatto con salvietta, e circondate il pane con piccole maddalene o biscotti.

Pane di mele

Ecco un dolce di facile esecuzione, e che presenta il vantaggio abbastanza raro di poterlo preparare 24 ore prima.

---

(1) Stemperate con un pò d' acqua, dopo averla ammollata

(1) Il ghiaccio deve essere pesto e deve aderire a tutto lo stampo.

Per uno stampo della contenenza di un litro prendete un kg. di mele ranette (peso lordo), 375 gr. di zucchero, 100 gr. di scorzetto candite (arancio e cedro), un limone grattato.

Ponente lo zucchero in una casseruola con 250 gr. di acqua fredda, e collocatelo su fuoco moderato Al primo bollore lo sciroppo sarà al punto.

Durante questo tempo dividete le mele in 4 parti, sbucciatele, togliete loro i torsoli e tagliate questi spicchi traversalmente in fette di circa mezzo centimetro di spessore,

Lo sciroppo, essendo al punto, poneteci le mele fettate, e lasciatele cuocere pian piano, rimuovendole qualche volta con garbo per non farle schiacciare.

Qualche minuto prima ch'esse siano completamente cotte aggiungete in esse la raschiatura superficie della buccia di un piccolo limone fresco, e le buccie candite tagliate in piccolissimi dati.

Mischiate ogni cosa e togliete dal fuoco.

Versate il composto in uno stampo preferibilmente in alluminio, e lasciatelo cinque o sei ore almeno nell'acqua corrente od in un posto freddo.

Giunto il momento di sformarlo passate intorno allo stampo la lama di un coltello e capovolgetelo su un piatto. Se per caso stendasse ad uscire immergete lo stampo un minuto nell'acqua calda.

Inaffiate il pan di mele con sciroppo di amarena, o semplicemente con un pò di rosolio di maraschino. Del resto questo *innaffiamento* non è indispensabile.

N. B. — Si può tenere lo stampo anche in ghiacciaia e non solo per poche ore, ma per 2 o 3 giorni.

Crema portoghese d' arancio al caramello.

Dolce sano e semplicissimo perchè composto di sole uova, zucchero e arancio. Niente latte.

Ecco la dose per 6 persone: 8 belle uova intere (se le uova sono piccole 10), 5 aranci da sugo un limone, 180 gr. di zucchero dei quali una terza parte in pezzi, e le altre due parti in polvere.

Condizione indispensabile alla buona riuscita è di adoperare degli aranci saporiti, di buona qualità.

Cominciate con lo stroppicciare i pezzi di zucchero sull'epidermide degli aranci, in modo di farli bene imbeverare dell'olio essenziale che contengono, e lasciate che questi pezzi di zucchero si rammolliscano da loro stessi sotto la influenza della umidità assorbita.

Durante questo tempo tagliate gli aranci in 4, onde possiate strizzarne con maggior facilità e raccoglierne il sugo in una tazza grande ai primi.

Ponete nel sugo i pezzi di zecchero imbevuti di, arancio e fateli liquefare schiacciandoli con un cucchiaio.

Passate tutto a traverso un pezzo di velato umido.

Sbattete bene le uova in una terrina e poscia aggiungete poco per volta, il sugo degli agrumi, sempre mischiando e poi lo zucchero in polvere.

Quando questo sarà liquefatto, passate di nuovo il composto e ponetelo in uno stampo a *sciarlotta* piuttosto largo, di pareti basse e del diametro dai 14 o 15 centimetri.

Lo stampo deve essere caramellato e qui appresso indichiamo il modo di procedere.

Ponete poi lo stampo al bagno-maria bollente e copritelo con un coperchio su cui avrete posto un

pochino di brace. Occorre almeno un'ora e un quarto di cottura, ma senza bollire.

Attendete che sia ben fredda prima di sformare la crema su un piatto, e — volendo — si può anche mettere lo stampo sul ghiaccio per farlo sollecitamente rassodare.

Crema semplice alla bagno-maria detta alla borghese

Per 6 persone rompete in una catinella 4 uova intiere e 4 rossi, aggiungete 150 gr. di zucchero in polvere, un pizzico di sale e la raschiatura della scorza di un arancio o di un limone freschissimi.

Sbattete tutto insieme e diluite con mezzo litro di latte buono, misto ad un poco di panna sciolta, mettete anche un pizzico piccolissimo di sale, passate il composto allo staccio, mettetelo in uno stampo a *sciarlotta* unto leggermente di burro internamente. Fate cuocere la crema, mettendo lo stampo in un recipiente più grande, in cui vi sia dell'acqua bollente. Coprite il recipiente, ponetelo sull'angolo del fornello; mettete un pò di brace sul coperchio e lasciatelo così per un'ora e mezza almeno, in maniera che l'acqua pur essendo bollentissima, non alzi il bollore.

Dopo togliete lo stampo dall'acqua fate raffreddare il composto e poi capovolgete con garbo la crema sul piatto senza farla rompere.

B. N. — E' assolutamente indispensabile che l'acqua non bolla, poichè, in tal caso, la crema diverrebbe immangiabile e di cattivo aspetto.

Detta crema si può anche aromatizzare con sola vainiglia.

Per caramellare gli stampi

La caramellazione di uno stampo è per molti un motivo di grave preoccupazione. E del resto, anche non volendo caramellare tutto lo stampo, basta solo il fondo fa lo stesso effetto.

Ecco come si procede.

Nello stampo destinato (il quale stampo deve essere di rame) si pongono tre cucchiaiate da zuppa (colme) di zucchero in polvere ed un cucchiaio e mezzo d'acqua; si agita un momento per mischiarli

Si colloca poi lo stampo su fuoco vivace per fare evaporare l'acqua. Quando lo zucchero incomincia ad imbiondire, rallentare considerevolmente il calore lasciando che lo zucchero bolla appena visibilmente. Quando tutta la massa avrà preso una tinta uniforme biondo-scura, toglietela dal fuoco e fatela freddare.

Questo è per il solo fondo. Le poi si vuole caramellare tutto lo stampo, basta girare il liquido in tutti i sensi, perchè il caramello scorra dapertutto.

Altro modo di caramellare

Si mette in un piccolo polzonetto non stagnato (1) od in mancanza in un casseruolino di rame ben pulito, (il di cui fondo non dev'essere tanto sottile), 60 gr. di zucchero fino, si colloca il casseruolino sul fuoco e con un cucchiaio di legno ben netto (2)

(1) Nei recipienti di rame non stagnato si cuoce meglio lo zucchero.

(2) È indispensabile che tutti gli attrezzi che si adoperano per lavorare lo zucchero non siano grassi, poichè gli comunicano un cattivo gusto.

girate man mano che lo zucchero si scioglie, in modo che appena questo sarà bene liquefatto e di color biondo scuro si versa subito nello stampo girando quest'ultimo sollecitamente in tutti i versi per intonacarlo completamente, cioè a dire che tutto l'interno di questo ne sia spalmato. Appena il caramello è assodato potete versare in esso il composto descritto, — Vi è ancora un altro modo di preparare il caramello.

Si mette cioè lo zucchero grosso o fino nel casseruolino, lo si bagna con 3 o 4 cucchiai di acqua fresca, e si mette sul fuoco senza girarlo più.

Appena il caramello accenna a divenir biondo, versatelo subito nello stampo ed operate come si disse più innanzi.

Essendoci la possibilità che in questo secondo modo lo zucchero troppo colorito possa riuscire un poco amarognolo al palato, bisogna perciò farlo colorire un poco meno di quell'altro.

Zabaglione freddo con le fragole

Ponete in un caldaino od un polzonetto, 5 rossi d'uovi, un uovo intiero, 80 grammi di zucchero fino e 6 mezzi gusci d'uovi pieni di marsala o malaga, od altro vino generoso (bianco o nero fa lo stesso) e la raschiatura di un limone fresco.

Sbattete quel composto (1) su fuoco moderatissimo fino a che sia bene spumoso e denso, levatelo dal fuoco senza cessare di sbatterlo e quando sarà freddo aggiungetegli 15 o 20 gr. di gelatina sciolta

---

(1) Bisogna sbattere con una frusta di fil di ferro.

(2), ultimate con una buona cucchiaiata di zucchero al velo vainigliato, versate il composto in una insalatiera di cristallo od altro recipiente, seminatevi su un paio d'ettogrammi di fragole già mondate, lavate ed asciugate, e mettete ghiaccio intorno e sopra al recipiente, fino al momento di mandare in tavola.

Questo dolce va accompagnato con savoiardi o biscotti.

Crostini dolci di pomodori

Ecco un piatto dolce poco comune, facile a prepararsi e di poca spesa.

Si tagliano delle belle fette di pane (di quello cosidetto in *cassetta*), senza crosta, erte mezzo centimetro abbondante, si può dare loro una forma quadrilunga di 6 centimetri per 3, e queste fette si friggono in tegame facendo scaldare un pochino di burro o d'olio in modo da farle colorire prima da una parte, poi dall'altra, ma badare che siano croccanti e di bel colore.

Avrete preparato un chilo di bei pomodori lisci e maturi privi di macchie e di fenditure, toglietene i gambi, immergeteli un minuto nell'acqua bollente, poi tirateli fuori, sbucciateli, togliete le semenze e qualche pezzo duro dalla parte che circonda il gambo.

Ciò fatto si tagliano in liste e si mettono a cuocere con un poco di acqua, quando il pomodoro è cotto vi si mette il doppio del suo peso di zucchero pestato fino.

Mischiate bene e mettete in un tegame di rame sul fuoco, sempre movendo con un mestolo: spreme-

(2) La gelatina o colla di pesce dev'essere di marca d'oro va prima tenuta almeno un quarto d'ora in acqua fresca, poi si mette in un casseruolino con un pochino d'acqua, si fa liquefare bene, e dopo che ha perduto il primo calore si unisce al composto.

te un limone nella confettura e metteteci 2 pezzi di buccia di limone, privi della parte bianca, e li toglierete dopo la cottura.

In quanto alla durata della cottura non è possibile precisarla, dipende dalla intensità del fuoco e dalla qualità più o meno acquosa del pomodoro ; ci vorranno circa 25 minuti.

Appena cotto il pomodoro fatelo raffreddare un momento e quindi con esso spalmate il pane in modo da formarne uno strato di mezzo centimetro almeno, spolverizzate con un po' di zucchero al velo e disponeteli su un piatto.

Questi crostini sono eccellenti caldi e freddi.

Dischi di ricotta all' arancio

Cuocete dei dischi di pasta frolla di una ventina di centimetri di diametro e, naturalmente, fatene quel numero che vi occorrono.

Prendete della buona ricotta soda e per ogni chilogrammo di essa vi mischierete non più di 200 gr. di zucchero vanigliato ed un pochino di rhum. Guarnite i dischi con la ricotta pareggiandola a guisa di monticello e sopra questa grattateci — con un pezzo di vetro — della buccia di arancio fresco in maniera che il giallo-arancio risalti molto.

Disponete i dischi su un piatto con salvietta e mandate in tavola. E' questa una specialità siracusana.

Crostini di fragole alla trappista

Lavare le fragole col vino, poi aspergerle con altro poco di buon vino rosso, zucchero e limone grattato. Ponete le fragole in un piatto concavo nel

quale avrete posto delle fettine di pane, erte mezzo centimetro, abbrustolite bene a color d'oro sulla gratella o in forno, quindi spolverizzate di zucchero al velo e freddate.

N. B. — Dal punto di vista igienico, queste fragole al vino rosso con sotto il pane costituiscono un alimento perfetto e completo. La combinazione dei vari componenti è favorevole nello stesso tempo allo stomaco ed al palato.

Fate, oppure comprate dal pasticciere, un bordo di pan di Spagna o di genovese, ma di buco largo affinchè possa riempirsi.

Prendete 200 gr. di fragole piccole e passatele allo staccio di crino rosso, mischiatele poi con un quinto di panna montata, condite abbondantemente di zucchero vainigliato e riempite il bordo con questa crema.

Cannelli di sfogliata detti *cannoncini*

Imburrate dei cannelli di legno o di latta lunghi circa 11 centim. contro uno abbondante di diametro, ma di forma leggermente conica.

Distendete un pezzo di pasta sfogliata a 10 giri (vedi: *pasta sfogliata*) allo spessore di 3 o 5 millimetri distribuendola in nastri di 2 centim. e poco più di lunghezza. Bagnate la superficie di questi nastri ed attorcigliateli ognuno attorno a uno dei suddetti cannelli accavallandoli alquanto con la parte bagnata al di fuori.

Procurate che tutti riescano di eguale lunghezza e collocateli man mano su una teglia, ma a dovuta distanza uno dall'altro.

Spennellateli superficialmente con uovo sbattuto e metteteli in forno piuttosto vivace.

Quando son cotti e di bel colore, spolverizzateli con zucchero al velo e fateli lucidare come il caramello. Tirateli fuori, e fateli riposare un momento, sfilate con garbo i cannelli interni e ponete i cannelli di pasta a freddare in uno staccio.

Questi cannelli — mediante un cartoccio — si riempiono al momento con panna montata dolce, o con crema pasticcieria o con meringa.

Pasticceria Francesco GAMBA
di P. GAMBA
Telefono 40-123. Via Torino 133-134
ROMA
GRANDIOSO ASSORTIMENTO
di ogni specialità in pasticceria, biscotteria, confetteria, gelati e bombons.
Servizio accuratissimo per nozze battesimi, buffets, balli e ricevimenti.
Servizio a domicilio
Si ricevono ordinazioni

Focaccio al Moka (Gateau Moka)

(*Dose per 8 persone*)

Si può preparare in due modi, il secondo che indichiamo è il migliore per finezza, ma è più complicato, mentre il primo riesce più facile, ma più pesante e più grasso. Questo in quanto al ripieno, ma tanto la pasta quanto la lavorazione sono le stesse in ambedue i casi.

Prendete una pizza di pan di Spagna (1) cotta dal giorno innanzi perchè se è troppo fresca non si può lavorare, tagliatela in due o tre fette formandone tre dischi eguali in tutta la larghezza, in modo che possiate ricomporla esattamente.

Mettete in una terrina un etto e mezzo di vero burro di latte, mischiatelo bene con un mestolo ed incorporategli, sbattendo continuamente un etto di zucchero al velo ed un decilitro scarso di caffè tiepido, ma dev'essere caffè Moka, molto forte, quasi un estratto di caffè.

Continuate a sbattere — magari con una frusta — se vedete che il caffè stenta ad unirsi al burro (2) ed allorquando il composto è divenuto liscio come un velluto e quasi elastico, mettetene un terzo sulla prima fetta inferiore spalmando esattamente con un coltello per uguagliarlo, su questo posate l'altra fetta di pasta, in maniera che gli orli combacino regolarmente con l'altra, appoggiate leggermente col palmo della mano per attaccarla e mettete su questa

(1) Se è in pasta genovese (*genoise*) tanto meglio.

(2) In inverno il burro bisognerà tenerlo prima in un ambiente caldo per rammollirlo alquanto.

la metà del burro rimasto. Coprite colla terza fetta, attaccatela bene, poi col residuo del burro spalmate sopra ed all'ingiro per formarne uno strato regolare.

Su questo strato seminate dei granelli di zucchero e collocate la pizza in un ambiente fresco per un paio d'ore e più e servitela in tavola su un piatto munito di un tondo di carta intagliato.

L'atlro metodo è il seguente:

Mettete in una casseruola 100 grammi di zucchero 4 tuorli, meno mezzo bicchiere di latte e un cucchiaio di essenza di caffè; fate spessire sul fuoco sempre agitando, ma senza far bollire.

Togliete la detta crema dal fuoco e quando sarà diventata tiepida incorporarle poco per volta e sempre lavorando 200 gr. di burro ed ultimate come si disse innanzi.

Tortolette col riso

Foderare gli stampini con pasta sfogliata a dieci giri (vedi: *pasta sfogliata*) e fare in modo che la fodera sia sottile.

Spalmate leggermente l'interno della fodera con un pochino di marmellata lenta, e riempite — non completamente — le tortolette con un composto fatto così:

Fate cuocere un pò di riso con latte e profumo sia di vainiglia od altro, prima di levarlo dal fuoco aggiungeteci un poco di zucchero. Insomma dovete preparare un risottino dolce piuttosto denso, al quale dopo freddato aggiungerete qualche rosso d'uovo, un poco di candito triturato ed un cucchiaio di rhum. Inzuccherate e fate cuocere in forno di moderato calore.

Tortolette diverse

Si possono foderare gli stampini con pasta frolla pasta sfoglia a 10 giri, ecc. e si possono riempire con crema pasticciera o con confettura di qualunque specie descritte nell'apposito capitolo.

Cassata alla siciliana

Anzitutto con del pane di Spagna o della pasta bocca di dama, formate delle cassettine a piacere.

Frattanto avrete passato al setaccio 500 gr. di ricotta; unitele 400 gr. di zucchero fino, 2 cucchiai di cioccolata grattata, un po di zucca candità e un pò di scorzetta d' arancio candita, l' una e l' altra tagliate a quadrettini.

Anche qualche pistacchio è indicatissimo.

Riempite le cassettine alternando uno strato diricotta ed uno di pan di Spagna estratto dalle cassettine

Decorate la superficie con pezzetti di frutta candite, o spolverate con zucchero al velo.

Bocconotti di ricotta

500 gr. di ricotta, 100 gr. di zucchero in polvere 3 uova, un cucchiaio di cannella, qualche dadolino di cedro, e scorza d' arancio canditi.

Mischiate bene ogni cosa e serbate da parte.

Fate una pasta frolla con 300 gr. di farina, 150 gr. di zucchero in polvere (non al velo) 75 gr. di burro, 75 gr. di strutto, una presina di sale, un pò di limone grattato (o cannella in polvere), 3 tuorli ed un cucchiaio d' acqua.

Ungete di burro una teglia quadra, distendete la metà della pasta e ricopritene la teglia formandone un rettangolo dello spessore di una moneta da due soldi, su questo distendete regolarmente la ricotta, seguendo la sagoma della pasta e lasciando uno spazio libero di mezzo centimetro tutto intorno che dorerete con un uovo sbattuto. Ricoprite il tutto con l' altra metà della pasta, attaccate bene i bordi perchè la ricotta non sfugga, dorate la superficie e fate cuocere per circa mezz' ora in forno di giusto calore. Quando il composto sarà ancora caldo, ma alquanto rassodato, tagliatelo in pezzi quadrati sulla teglia stessa e fate freddare questi pezzi sopra uno o più stacci asciutti.

Pan di spagna montato al fuoco

Prendete un polzonetto di rame, oppure una bassinella (piccolo caldaio) stagnati e metteteci dentro 200 gr. di zucchero fino e 8 uova intiere.

Collocate il recipiente su un fornello in cui vi sia un pò di brace, od un pò di fuoco ricoperto con alquanta cenere, tenetelo un pò abboccato verso voi e cominciate a sbattere con una frusta, senza mai smettere.

Allorchè il composto è un pò caldo e spumoso, levatelo dal fuoco e continuate a sbattere finchè la massa sia rigonfia e di una certa solidità.

A questo punto mescolate, un pò alla volta, 200 gr. di farina, ed ultimate come qui appresso.

Pan di spagna

Mettete 8 rossi d' uova in una catinella con 200 gr. di zucchero fino e mescolate per una ventina di

minuti, con un cucchiaio di legno, finchè il composto abbia triplicato il suo volume.

A tal punto montate i bianchi con uno sbatti-uova, e quando sono ben solidi e spumosi, uniteli con molto garbo al composto, poi aggiungete 200 gr. di farina fina (oppure metà farina e metà fecola di patate), versandola a pioggia e mescolando sempre con leggerezza, infine — quando ogni cosa è unita a dovere — versate il composto in uno stampo, o tegame, leggermente unto di burro ed infarinato, e fatelo cuocere in forno leggerissimo per 25 o 30 minuti.

Volendo aromatizzare questa pasta, potete unire allo zucchero una parte del medesimo vanigliato, oppure potete grattare la scorza di un arancio o di un limone nei rossi d' uova, al momento di lavorarli.

Bocca di dama

(Dose per 7 o 8 persone)

Proporzioni: 7 uova grosse oppure 8 mezzane, zucchero fino gr. 200, farina finissima gr. 100, fecola di patate gr. 100, un pò di limone fresco grattato odore di vaniglia.

Procedimento in tutto identico al *Pan di Spagna montato al fuoco* descritto più innanzi.

Versate il composto in uno stampo o tegame, leggermente unto di burro ed infarinate e fatelo cuocere a forno leggerissimo per circa 45 minuti.

Badate però che il composto non deve occupare più di due terzi di capacità del recipiente altrimenti potrebbe debordare.

Savoiardi

Prendete 8 uova apritele, dividete i tuorli dalle chiare, ponendoli separatamente in due catinelle di

porcellana. Lavorate bene con un mestolo i tuorli con 250 grammi di zucchero fino, e la scorza di un limone grattuggiata o, preferendolo, un cucchiaio di acqua di fior d' arancio.

Quando saranno ben spumosi, incorporategli 200 gr. di farina bene asciutta e passata al setaccio prima di pesarla, quindi, a poco a poco, le otto chiare che avrete montate bene a neve con uno sbatti-uova.

Disponete dei fogli di carta sopra uno o più teglie di lamiera e con un cucchiaio fatene cadere tante piccole ed uguali porzioni in distanza fra loro, che non vengano a toccarsi cuocendo. Spolverizzate superficialmente di zucchero passato fine, e fate cuocere in forno assai leggero.

Per fare i detti biscotti di forma allungata, più adatti ad inzuppare, occorre avere un apposito sacchetto di tela forte, di forma conica, simile a quello indicato nella descrizione della ricetta *Gusci di meringhe* e per il modo di adoperarlo seguite le stesse indicazioni.

In mancanza di questo sacchetto di tela si possono anche fare i savoiardi con grossi cartocci di carta solida.

Focaccio di polenta

Proporzioni: Zucchero fino gr. 240, burro sciolto gr. 230, polenta fina gr. 150, 6 rossi d' uovo, 6 bianchi montati, un cucchiaino di lievito di birra secco triturato, la rischiatura di un limone.

Si mettono i rossi, il limone grattato e lo zucchero in una catinella mezzana e si lavorano con un mestolo per circa un quarto d' ora, senza mai smettere poi vi si aggiungono il lievito, i bianchi mon-

tati pian piano, la polenta, ed infine il burro liquefatto ma non troppo caldo.

La manipolazione deve esser fatta con garbo, in modo da mischiare adagio e bene, senza sciupare troppo il composto.

Questo poi si mette in un tegame od altro recipiente adatto, precedentemente unto di burro ed infarinato, e si fa cuocere in forno non troppo caldo almeno un'oretta.

Focaccio di Savoia

Occorrono 8 uova, 250 gr. di zucchero fino, 100 gr. di fecola di patate, e 100 gr. di farina, miste insieme, e passate al setaccio.

Mettete lo zucchero in una catinella non tanto piccola ed unitevi gli 8 tuorli che avrete separati dai bianchi, tenendo questi ultimi in una tazza fino al momento di adoperarli.

Raschiate sui tuorli la buccia di un po di limone o di arancio (oppure potrete aromatizzare la pasta con un pizzico di cannella in polvere o di vainiglia) e lavorate con un mestolo circa 20 minuti finchè il composto sia soffice, sostenuto e di colore biancastro. Aggiungetegli allora pian piano la fecola con la farina ed in ultimo i 7 bianchi d'uova montati ben spumosi e solidi.

Ungete leggermente di burro ed infarinate una forma da pizza od un stampo adatto, versate in esso il composto, il quale dovrà trovarsi a 2 dita almeno sotto il livello del bordo, perchè cuocendo non debordi.

Fate cuocere il focaccio per circa 50 minuti in un forno di calore moderato, poi sformatelo su uno

staccio od un foglio di carta e fatelo raffreddare prima di mangiarlo.

Questo focaccio essendo leggerissimo lo si può dare anche ai convalescenti, ai bambini, ecc., e si mantiene buono per alcuni giorni.

Pasta genovese *(genoise)*

E' una pasta piacevole e gradita per le qualità inerenti al sapore e per essere anche sostanziosa; e oltre che farne uso come leggera pasticceria a fine di pranzo o di colazione, si presta ad essere servita fra i pasti, durante un ricevimento (di giorno o di sera) accompagnata con crema, zabaione, ecc.

Per preparare una pasta genovese occorrono 250 gr. di zucchero in polvere, 250 gr. di farina molto fina, 200 gr. di burro, 8 uova intiere, la scorza di un limone ed un poco di rhum.

Mettete le uova e lo zucchero in un recipiente di rame (preferibilmente in un polzonetto), e sopra al fornello, a leggero calore, lavorate queste sostanze con la frusta per 50 minuti. Levate il recipiente dal fuoco e proseguite a lavorare il composto fino a che è completamente freddo. Aggiungetevi allora la farina, facendola cadere leggermente da uno staccio, poi la scorza di limone grattata con un vetro, e per ultimo il burro sciolto tiepido. Ponete il composto a cuocere in una tortiera, oppure in un tegame unto al solito nell'interno e spolverizzato di farina mista a zucchero.

Mettete la pasta a cuocere in forno poco caldo, lasciatevela circa 45 minuti, poi sformatela e tenetela in luogo asciutto fino al momento d'adoperarla.

Servite la pasta genovese intiera o tagliata a pezzi

come più vi piace, spolverizzata di zucchero al velo, sopra un piatto coperto di tovagliolo.

Genovese montata al miele

(Dose per 7 o 8 persone)

Zucchero fino gr. 250, 9 uova, 215 gr. di farina di grano finissima, 100 gr. di burro fuso tiepido, 50 gr. di miele tiepido.

Si procede come per il cosidetto *pan di Spagna* e cioè si mettono in una terrina o catino di terra lo zucchero e i 9 rossi della uova, e con un mestolo di legno si agitano per circa 20 minuti; cioè finchè la massa diventi ben rigonfia, spumosa e consistente; a tal punto gli si incorporano con garbo 8 bianchi montati (lasciandone indietro uno dei 9 che avrete tolto dai rossi), poi pian pian la farina (ben stacciata in anticipazione), il burro ed il miele tiepidi.

Quando avrete mischiato bene ogni cosa versate il composto in uno o più stampi lisci (o anche casseruola di media grandezza), le di cui pareti interne avrete leggermente unte di burro e spolverizzate di farina e cuocete in un forno molto temperato, cioè a dire che non deve essere troppo caldo. Quando sarà cotto si capovolge lo stampo e si spolvera sul focaccio dello zucchero vainigliato.

Pasta màrgherita

Proporzioni; 8 rossi d'uovo, zucchero gr. 180 fecola di patate gr. 200, uno stecco di vainiglia, burro gr. 90, chiare d'uova n. 3.

Mettete in un caldaino gli 8 rossi d'uovo con lo zucchero e lo stecco divainiglia, lavorate con una frusta sopra della cenere calda, finchè il composto sarà ben spumoso, ciò che si ottiene lavorandolo per 20 minuti almeno.

Ritirate la casseruola, incorporategli insieme poco per volta il burro fuso, poi la farina (avrete però levato lo stecco di vainiglia) ed in ultimo le chiare montate a neve: versate il composto in un saltiere unto di burro e passato alla farina.

Fate cuocere al forno per 25 minuti scarsi.

N. B. — Si può fare anche in una catinella stagnata.

Pasta maddalena bianca

Alle volte succede di avere tante chiare d'uovo e non sapere cosa farne. Impiegandole a far questa pasta vi saranno utili.

Sbattete 4 chiare d'uovo con 200 gr. di zucchero del quale 50 alla vainiglia, senza stancarvi, indi vi unite 100 gr. di burro liquefatto. Sbattete a neve altre 6 chiare di uovo, mischiatele al composto e amalgamateci 180 gr. di farina, purchè finissima.

Ungete la tortiera con burro chiarificato, spolverizzatela di zucchero, versatevi il composto, e fatelo cuocere in forno di moderato calore per 45 minuti.

Quando al toccarla sarà ferma, e che sarà colorita di un bel biondo scuro, ritiratela e toglietela dalla forma, servendola spolverizzata di zucchero alla vainiglia.

Il lievito per gl'impasti

Il lievito di birra

Siccome da una stagione all'altra o a secondo dei paesi, il lievito può variare di qualità, e per questo che occorre un certo esperimento nel preparare la pasta aumentando o diminuendo la dose prescritta in seguito al risultato.

Il lievito di birra pressato che si fabbrica molto in Germania, Austria e Svizzera, è eccellente purchè sia fresco, e in tutta Italia viene adoperato.

Vendesi presso i fornai di lusso.

Lievito in polvere *(Bachim Powder)*

Si ottiene nel modo seguente: acido tartarico parti 1 % - Cremortartaro 70 % - Bicarbonato sodico 9 % - Amido 20 %.

Tutte le suddette materie devono essere in polvere bene asciutta e mescolate poi insieme passandole per setaccio.

Si conserva in scatole di latta e viene adoperato nella proporzione di 40 o 50 gr. per ogni kg. di farina.

Il briozzo *(brioche)*

Proporzioni della pasta: 500 gr. di farina finissimo ben stacciata, 350 gr. di burro, 6 o 7 uova secondo la grossezza, circa 20 gr. di lievito di birra 10 gr. di sale, 30 gr. di zucchero in polvere, 5 o 6 cucchiaiate da minestra di panna.

Preparate che siano separatamente le suddette proporzioni, cominciate col prendere il lievito di birra e scioglierlo con un terzo di bicchiere d' acqua tiepida; dalla farina già pesata togglietene la quarta parte e con questa e con il lievito sciolto se ne forma una pasta non tanto dura lavorandola sollecitamente acciocchè non raffreddi troppo; se il liquido fosse insufficiente tenete pronta dell' acqua tiepida per aggiungerne.

Questa prima pasta che ha preso il nome di lievito, mettetela in una piccola casseruola od altro

recipiente con 3 o 4 cucchiaiate d' acqua tiepida nel fondo, quindi coprite il recipiente con una salvietta e ponetela in una stufa leggerissima, o anche in un canto della cucina in vicinanza del fuoco in modo che in circa mezz' ora ne sia raddoppiato il volume.

Terminata questa prima operazione si procede alla seconda, è cioè, dopo pochi minuti che il lievito è al suo posto, collocate sulla tavola la farina che vi è rimasta, create con la mano un vuoto nel mezzo per mettervi il sale, lo zucchero, la panna, le uova e la metà del burro diviso in pezzettini ; cominciate dal centro ad amalgamare il tutto incorporando a poco a poco la farina lavorandola bene con movimenti rotativi e ripetuti. quindi seguitate a lavorarla sbattendola contro la tavola sollevandone una parte con le mani per sbatterla continuamente contro la massa stessa.

Dopo alcuni minuti aggiungetevi la rimanenza delle uova, a piccola distanza l' una dall' altra, lavorate ancora un poco ed uniteci la rimanenza del burro diviso in piccoli pezzetti.

A questo punto la pasta deve essere bella lucida e molto incordata, se il lievito ha raggiunto il volume indicato, va unito alla pasta rovesciandolo nel centro, quindi con le due mani aprendolo e serrandole la dividerete in piccole parti ricollocandole a misura nel centro della massa affinchè il lievito sia completamente amalgamato.

Allora mettete la pasta in un catino spolverizzato di farina, copritela con una salvietta per lasciarla lievitare per 6 o 7 ore ad una dolce temperatura.

Per esempio in una cucina ove vi sia il fuoco per manente, tenendo chiuse porte e finestre, darà nella stagione fredda la temperatura occorrente per una buona lievitatura.

Quando la pasta ha raggiunto circa il doppio del suo volume primitivo, rompetela, ossia lavoratela con la mano nel catino stesso in tutti i sensi acciocchè perda ogni traccia di fermentazione, riunitela e ricopritela per lasciarla lievitare ancora per qualche ora, questa volta anche a temperatura meno calda. Finalmente rovesciatela sulla tavola e levatene la sesta parte, la quantità maggiore lavoratela in modo da formare una palla rotonda, unita, senza screpolature, che metterete in uno stampo da briozzo imburrato nel di cui fondo vi sarà già un tondo di carta imburrata, la pasta deve arrivare poco più che a metà della sua altezza; col sesto della pasta messa in disparte foggiate una specie di pera la quale dal lato della punta l'introdurrete in una cavità che avrete formato con le dita bagnate sul centro del briozzo. (Questa viene chiamata la testa del briozzo).

Con un pennello inzuppato di uovo sbattuto verniciate la superficie, mettetelo sopra una teglia, fatelo lievitare venti minuti, quindi spingetelo al forno temperato che non debba avvamparlo, dopo un quarto d'ora coprite con carta grossa detta a mano; circa un'ora di cottura sarà sufficiente, ve ne potete assicurare nel modo seguente: prendete un ago da lardellare od altro ferro, immergetelo nel briozzo, se esce asciutto, potete ritirarlo per estrarlo dalla forma e servirlo sopra un piatto guarnito di salvietta fine.

Con la stessa pasta si possono fare dei piccoli briozzi in adatte formettine, dei bastoncini o delle corone.

I pasticcieri preparano abitualmente il briozzo la sera, rompono la pasta la mattina prestissimo per averla pronta in mattinata; in caso di bisogno si può avere anche in minor tempo di quello descritto te-

nendo la pasta ad un calore maggiore per accelerare la fermentazione, ma è preferibile attenersi alle norme stabilite.

Il Savarino

Pesate 250 gr. di farina, e prendetene la quarta parte che disporrete a corona sul tavolo, nel mezzo vi porrete 10 o 12 gr. di lievito di birra secco diluito con un cucchiaio o poco più di latte tiepido. Formatene una pasta piuttosto morbidetta (occorrendo aggiungete ancora alcune gocce di latte), ponetela in una zuppierina, copritela e collocatela in luogo tiepido, ma non propriamente caldo, a lievitare.

Frattanto disponete in corona il restante della farina, ponete nel mezzo di essa uná buona presa di sale, un cucchiaio da zuppa di zucchero fino e due uovi, amalgamate e lavorate il tutto insieme per fargli prendere corpo.

Man mano incorporate alla pasta 120 gr. di burro maneggiato, ossia portato alla consistenza di strutto, ed in ultimo incorporategli il lievito il quale sarà aumentato a doppio del suo volume.

Con questa pasta si riempie a *metà* uno stampo liscio a corona, detto stampo a savarino (oppure altro stampo a piacere) previamente unto di burro, si copre e si lascia crescere finchè lo stampo sarà pieno, poi si colloca questa su una teglia e si cuoce in forno di buon calore per circa 30 o 40 minuti se trattasi di una forma a corona, se no qualche minuto di più).

Al sortire dal forno si sforma, si pone il savarino su una griglia e s'innaffia con sciroppo caldo di giusta densità, aromatizzato con rhum o con kirsh, ecc.

Savarino istantaneo

Questo sistema di confezionare il savarino è molto in uso nelle cucine tedesche.

Riducete in pomata 250 gr. di burro fresco, e quando sarà ben spumoso gli aggiungerete 140 gr. di zucchero, 10 di sale, la raschiatura di un limone fresco, un quarto di litro di latte, 4 rossi d' uova e 280 gr. di farina.

Impastato bene il tutto, vi si aggiungono i 4 albumi in neve, ed in ultimo un pacchetto di *Baking-Powder*. Quando l' impasto sarà bene unito, versatelo immedialamente in stampi imburrati e cuocete a forno vivace.

Con questo sistema in meno di 45 minuti si ottengono i *savarini* fatti e cucinati.

Il babà

Proporzioni: 500 gr. di farina, 315 gr, di burro 9 uova, 25 gr. di lievito di birra in estate e 30 gr. in inverno, un decilitro di latte e 2 cucchiai di crema sciolta, 70 gr, di zucchero profumato con arancio alla vainiglia, 150 gr. fra sultanina e scorze di cedro e di arancio candite, ed un pizzico di sale.

Prendete la quarta parte della farina ed impastatela con il lievito sciolto nel latte tiepido, ponete questa pasta in una catinella infarinata, copriteia e mettetela a crescere in un luogo alquanto tiepido. Collocate il resto della farina sul tavolo o su una lastra di marmo, fategli un vuoto circolare nel mezzo e ponete in esso il sale, lo zucchero, metà del burro ben maneggiato e ridotto come una manteca, 7 uova e i 2 cucchiai di crema sciolta.

Cominciate col mischiar bene con una mano gli elementi posti nel mezzo per amalgamarli bene e cercare frattanto di assorbire man mano la farina che li attornia per unirla alla massa.

Dopo 7 od 8 minuti di lavoro, cominciate a battere forte la pasta contro il tavolo, poi aggiungetele il burro rimasto, incorporandoglielo poco per volta e così le 2 uova rimaste.

Quando la pasta sarà diventata molto elastica e vellutata aggiungetele il lievito che dovrà essere cresciuto almeno 3 volte del suo volume primitivo ed in ultimo l' uva passa e la scorzetta candita. Volendo si può aggiungere nell' impasto anche un bicchierino di rhum.

Ungete leggermente di burro uno stampo, mettete in esso la pasta ed allorchè avrà più che raddoppiato il suo volume, mettete lo stampo in forno e fate cuocere per un' ora e dieci minuti.

Pasta sfogliata

In verità questo genere di pasta non puó dirsi che appartenga alla pasticceria famigliare, perchè, sopratutto nella stagione calda, sarà ben difficile — per non dire impossibile — che in famiglia si riesca a confezionare dei *petits patès*, *vol-au-vents*, ecc.

Al più potrà usarsi questa pasta per torte sfogliate, per foderare stampini, ecc. Ad ogni modo con la perseveranza e la buona volontà si riesce a tutto.

Elementi indispensabili per la buona riuscita sono: del buon burro *magro*, della farina cosidetta di Vienna o di Ungheria (o per lo meno della farina finissima), buon forno piuttosto forte e manipolazione scrupolosamente esatta.

Le proporzioni sono: 200 gr. di farina, 200 gr. di burro, una presa di sale, un tuorlo d' uovo ed acqua in proporzione di quanta ne assorbirà la farina. Alcuni non mettono il tuorlo, io invece lo consiglio per la ragione che il tuorlo impedisce alla pasta = dopo cotta - di riabbassarsi.

Per la manipolazione si procede così:

Si pone sul tavolo (sia di marmo o di legno) la quantità occorrente di farina, pesata *dopo essere stata stacciata*, la si dispone a forma di vasca rotonda e nel mezzo vi si mette il sale, il tuorlo, un pezzettino di burro morbido ed acqua.

Di quest' ultima ne occorrerà circa un bicchiere per ogni 250 gr. di farina; ad ogni modo meglio sarà di non versarla tutta, ma lasciarne un pochino nel bicchiere per aggiungerla, non dopo avvenuto l' impasto, ma durante questo, quando a colpo d' occhio si scorge la necessità di aggiungerla.

Riunite bene tutto quello che rimane attaccato sul tavolo e sulle mani e lavorate la pasta finchè sarà divenuta pastosa e malleabile per quindi porla a ri-

ANTICO E TRADIZIONALE
RISTORANTE "PASSETTO,,
TELEF. 50569 - ROMA - TELEF. 50569
PIAZZA ZANARDELLI, 14 - 14-A
PIAZZA S. APOLLINARE, 40 - 41
VIA S. APOLLINARE, 11

posare coperta da una casseruola od una catinella. Questa prima operazione chiamasi in arte: *fare il pastone*, e da questo dipende molto la buona riuscita.

Perchè la pasta sfogliata riesca bene, è condizione indispensabile che il pastone sia — per quanto è possibile — della stessa consistenza nel burro; se questi sarà duro, la pasta dovrà esserlo altrettanto, e viceversa. Ecco perchè non si può precisare nell'insegnamento teorico la quantità d'acqua, tanto più poi che vi sono delle farine che ne assorbono più o meno. — Ed ora veniamo al burro.

Dopo aver passata la quantità di burro *magro*, cioè quello meno giallastro, maneggiatelo in un panno bagnato per renderlo maneggevole e sopratutto compatto, cioè senza screpolature, formate con esso una caciotta rotonda alta circa un centimetro e mezzo.

Dopo che il pastone avrà riposato un'oretta (se è possibile, se no anche meno) nettate bene il tavolo ove fu fatto l'impasto, infarinatelo leggermente, collocateci su il vostro pastone, pigiate col palmo della mano su di essa in modo di schiacciarlo leggermente formandone un disco di tre dita più largo di bordo del burro; nel centro de disco collocate il burro asciugato in un panno, poi riportate man mano sul burro tutto il bordo di pasta sporgente di maniera che, ad operazione finita, il burro resti perfettamente avviluppato nella pasta in forma quasi quadrilunga.

A partire da questo momento comincia il lavoro della pasta sfogliata e non si parla più nè di burro, nè di pastone.

Spolverizzate un sottilissimo velo di farina sotto e sopra alla pasta e con lo stenderello stendete con garbo la pasta in modo da formare una fascia di eguale spessore.

Con una pasta composta di 800 grammi di burro ed altrettanti di farina, dovrà farsi (spresso a poco) una fascia lunga 60 centim. e larga 6; a tal punto ripiegatela (in lunghezza) in tre piegature uguali, e questo si chiama *dare un giro.*

Ricordarsi bene che ogni volta che la pasta viene ripiegata in tre, forma un giro.

Girate la pasta (non sottosopra veh!), ma dall'altro verso, in modo da ripetere l'operazione, e cioè riallungarla e ripiegarla nuovamente in tre.

Perchè non possiate sbagliare vi dirò che ogni volta che si deve ristendere la pasta, le parti di essa che formano dorso, debbono sempre trovarsi nei lati.

Dopo aver dato il secondo giro, coprite bene la pasta fra due fogli di carta bianca leggermente infarinati, e su questi una salvietta onde impedire che vi penetri l'aria. Lasciate riposare circa 10 minuti e poi date alla pasta altri due giri, e quindi altro riposo e altri due giri.

A questo punto la pasta sfogliata è fatta, e da questo momento più giri si daranno alla pasta e meno crescerà.

Focaccio Napolitano

Mettete sul tavolo 250 gr. di farina, 150 di burro morbido, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di mandorle in polvere, la raschiatura della buccia di un limone fresco, una presa di sale, e due piccole uova intiere (s'intende senza il guscio).

Impastare tali ingredienti, lasciar riposare la pasta e poi distenderla in tanti dischi eguali che taglierete a seconda della grandezza che vi occorre: però

lo spessore dei dischi dovrà essere poco più di mezzo centimetro.

S'intende che con questa dose potrà formarsi un dolce per 5 o 6 persone al massimo.

Di questi dischi, uno lo lascerete intiero, ed agli altri gli taglierete un altro piccolo disco nel mezzo formando così tante ciambelle eguali di circa due centimetri di larghezza laterale.

Cuocete su teglie leggermente unte di strutto in forno che non sia eccessivamente forte onde dare tempo alla pasta di cuocersi bene.

Toglietele allorchè cotte di un bel biondo, ed appena fredde sovrapponete tutte le ciambelle ponendo per base il disco intiero, ed attaccandole fra loro con marmellata di albicocca calda, ben zuccherata e ristretta.

Questo focaccio si può lasciare così, si può guarnire con una granella di mandorle o di pistacchi triti, e si può anche decorare con dei dettagli di pasta sfogliata cotta o di biscotti savoiardi, come anche si può decorare al cornetto.

Si guarnisce al momento di servirlo o riempendo il vuoto centrale con panna montata zuccherata e profumata, o con gelato con bavarese, ecc.

N. B. — La vera dose di questa focaccio è quella suddescritta, ma volendo si può fare senza la farina di mandorle, ma con una dose di pasta frolla simile a quella descritta per la *Crostata alla romana*.

Il Sant'Onorato *(Saint Honorè)*

Ecco un dolce antico, ma squisitissimo e piuttosto complicato, sebbene di certa riuscita.

Premettiamo che è necessario disporre d'un forno senza ciò meglio non farlo.

Prima di tutto bisogna fare il cosidetto fondo di pasta e per questo (per 7 o 8 persone) occorre mettere sul tavolo 125 gr. di farina disposta a forma di fontana e mettere nel mezzo un pizzico di sale, uno di zucchero fino, 50 gr. di burro maneggiato e ridotto come una mantechina e diviso in pezzetti, nonchè due dita di un bicchiere d'acqua.

Formatene una pasta che, dopo maneggiata ridurrete a forma di palla, senza screpolature, coprite e fate riposare per parecchie ore.

Poi fate una pasta da bignè mettendo un decilitro d'acqua o di latte in una casseruola, un pizzico di sale, 60 gr. di burro ed un cucchiaio di rhum.

Fate bollire, poi tirate indietro e gettateci subito dentro 100 gr. di farina, mischiate subito, poi rimettete un momento sul fuoco, sempre agitando, quindi levate, ed appena la casseruola è a metà raffreddata unite una alla volta 3 belle uova non più.

Spianate con lo stenderello la pasta messa a riposare e formare con essa un disco regolare di circa 22 centimetri di diametro su uno di spessore, bagnate leggermente d'acqua und teglia e collocateci su il disco, poi con un cartoccio pieno di pasta da bignoli formate una specie di ciambellone dello spessore di un buon centimetro intorno al bordo del disco, ma tenendovi però mezzo centimetro in dentro dell'orlo della pasta.

Poi fate una specie di croce con un cordone molto più piccolo in modo che tocchi le estremità interne del ciambellone per darle un pò di sostegno.

Col resto della pasta formerete otto o dieci pallottole grosse come una noce, che poggerete a distanza su una teglia leggermente unta ed infarinata.

Pungete con la punta del coltellino tutte le parti del disco di pasta non coperte, dorate ogni cosa e cuocere.

Ora bisogna glassare le pallottole.

Mettete in un casseruolino di smalto o di rame non stagnato 100 gr. di zucchero con un decilitro d'acqua, mischiate e fate cuocere.

Allorquando mettendo la punta di uno steccadente nello zucchero ed immergendo subito nell' acqua fresca vi accorgete che forma una specie di vetro che si spezza in bocca senza attaccarsi ai denti, vuol dire che è pronto; questo si chiama zucchero al *grand cassè*.

Allora togliete subito la casseruola dal fuoco, pur tenendola alquanto in caldo ed infilzando uno alla volta le pallottole cotte con la punta di un coltellino immergetelo fino a metà nello zucchero poggiandole su una teglia dalla parte non immersa.

Appena finite tutte, infilzatele nuovamente una alla volta dalla parte zuccherata ed immergendole al disotto per attaccarle in giro sul bordo della pasta da bignoli posta sul disco e già cotta,

Adesso non c'è che preparare la crema ed occorre mezzo litro di latte, 75 gr. di zucchero 10 gr. di farina, 3 uova, 2 fogli di colla di pesce (gelatiná), un arancio ed un limone grattati.

Porre in una casseruola lo zucchero, i tre rossi e la farina, si mischia bene con un mestolo e si sciogliete con il latte caldo; vi si aggiungono i due fogli di gelatina tenuta prima 10 minuti in acqua fresca e si fa cuocere sempre rimestando, appena alza il bollore si tira indietro il composto e gli si mischiano con maniera i 3 bianchi ben montati in neve.

Si mette la crema nel centro del *Saint-Honorè*, mettendovela a grosse cucchiaiate per formare delle ondulazioni, poi si colloca il piatto in un posto freddo fino al momento di portarlo in tavola.

Mille foglie

Questo dolce, divenuto oramai popolarissimo si prepara nel modo seguente:

Prendete 500 gr. di pasta sfogliata a 8 o 10 giri (vedi: *Pasta sfogliata*) distendetela allo spessore di mezzo centimetro, e formare con essa tanti dischi di circa 54 centimetri di diametro.

Collocate questi dischi su teglie bagnate, spolverizzateli di zucchero e pungeteli con una forchetta acciocchè la pasta non faccia bolle, cuoceteli in forno piuttosto forte, e toglieteli di bel colore per metterli e freddare ben spianati su un tavolo. Dopo questi dischi si spalmano, sia con crema pasticceria o con marmellata, si savrappongono come fu detto per il focaccio napolitano e poi si intonaca tutto l'esterno dei mille-foglie con meringa cotta (vedi ricetta: *meringa cotta*), e si fa rassodare questo nel forno.

V'è chi invece della meringa spalma con marmellata di albicocca e vi semina su delle mandorle e pistacci triti; altri spalma tutto l'esterno di crema pasticceria e lo decora con dettagli di pasta sfogliata cotta senza colorire.

Sospiri semplici o ghiacciati

Chiamansi sospiri delle paste composte di due dischi di pasta da savoiardi di eguale grandezza attaccati insieme e poi ricoperti di uno strato di ghiaccia di zucchero e di cioccolato.

Questi sospiri si possono confezionare di tutte le grandezza. Si prepara dunque la pasta da savoiardi o pan di Spagna nel modo seguente:

Mettete 6 rossi d' ovo in una catinella con 150 gr. di zucchero fino e mescolate con un mestolo finchè il composto abbia triplicato il suo volume.

A tal punto montate i 6 bianchi con una frusta e quando sono ben solidi e spumosi uniteli con farina fina, versandola a pioggia e mescolando sempre con leggerezza, in fine quando ogni cosa è unita a dovere, versate il composto un pò alla volta in una saccoccia di tela od in cartoccio di carta pergamenata, con un' apertura alla estremità grossa come un nichelino,

Fate cadere la pasta su dei fogli di carta bianca ben netta (reggendo la parte inferiore della saccoccia con la sinistra e premendo con la destra sulla parte superiore) formandone tanti monticelli più o meno grandi.

Generalmente si fanno grandi come un' albicocca.

Poggiate la carta su teglie e fate cuocere i sospiri in forno leggerissimo almeno per 20 minuti in modo che restino biondi e bene asciutti.

Sarà bene di preparare questi dischi di pásta uno o più giorni prima di adoperarli.

Quando si adoperano si vuotano più o meno, dalla parte interna con un coltellino, perchè se ci si mette la marmellata si vuotano meno, se ci si mette la crema pasticciera o la panna montata addolcita e profumata, allora si vuotano un pò più.

Si riempiono dunque di quel che si desidera, poi si accoppiano e se si vogliono servire così basta spolverizzarli di zucchero al velo, e se no si ricoprono di una poltiglia di zucchero al velo, chiamata *ghiaccia*.

Nelle cucine di lusso ricoprono con una ghiaccia cotta detta *fondente*, a questa non conviene di

consigliarla alle famiglie perchè di difficile e lunga confezione, e quindi si ricoprono con una delle seguenti ghiaccie.

Mettete in una catinella lo zucchero al velo insieme con un bicchierino o di maraschino o di cognac, oppure rhum ed un cucchiaino di albume d' uovo.

Si mischia bene e si stempera con acqua bollente poco per volta e sempre agitando fino a raggiungere una giusta densità in modo che, immergendo da una parte il sospiro e deponendolo su un graticcio di fil di ferro stagnato, la ghiaccia si spanda lentamente su di lui e ne rimanga uno strato nè troppo erto, ne eccessivamente sottile.

Questi sospiri così *ghiacciati* si lasciano asciugare in una camera piùttosto calda e secca, e quando sono asciugati si dispongono su piatti ricoperti di carta intagliata.

Per la ghiaccia al cioccolato, si fa così:

Si pose un bel mattone di cioccolata in un posto caldo, in modo che si rammollisca senza troppo scaldarsi; quando sarà molle si pone in una catinella e si lavora con un mestolo, unendogli alternativamente qualche cucchiaiata di zucchero al velo ed un poco di acqua calda. L' abilità consiste nel saper lavorare il composto in modo che diventi liscio e senza grumi.

Si finisce poi come si disse per l' altra ghiaccia. Badate di non aver furia, cioè lasciate che il cioccolato si indurisca bene prima di togliere i sospiri dal gratticcio.

Pasta frolla

Mettete sul tavolo 300 gr. di farina, 150 gr. di zucchero fino (in polvere, ma non al velo), 75 gr. di burro, 75 gr. di strutto, un pò di cannella o limone grettato, un nonnulla di sale, tre rossi d' uova ed un cucchiaio di acqua.

Riunite sollecitamente il tutto, impastando con garbo, perche maneggiandola troppo e còn lentezza, la pasta si brucia, cioè si sgretola.

Nel caso che durante l'operazione vi accorgeste che la pasta tende a sgretolarsi, aggiungete subito un pò d' acqua fresca e fatela riposare una mezz'ora in luogo fresco. Volendo, invece dello strutto si può mettere tutto burro.

Per rendere alquanto soffice questa pasta, alcuni adoperano il bicarbonato di soda, altri l'ammoniaca, ma è preferibile in tal caso di adoperare una o più presine (secondo la quantità della pasta) di polvere di lievito inglese.

Pasta frolla francese

Proporzioni: 500 gr. di farina, 250 gr. di burro, 250 gr. di zucchero fino, un uovo intiero, un pizzico di sale, un cucchiaio di cognac e 5 rossi d'uova.

Stessa manipolazione dell'altra.

Pasta frolla napolitana

250 gr. di farina, 200 gr. di burro, 200 gr. di mandorle pelate e pestate fine, 200 di zucchero semolato fino, 4 tuorli d'uova e un pò di limone grattato.

Impastate il tutto, e se mai stentasse molto ad impastarsi bene, aggiungete uu cucchiaio di acqua fresca.

Pasta frolla fiorentina

250 gr. di farina bianca, 100 gr. di zucchero fino, 200 gr. di burro, 3 tuorli d'uova, un cucchiaio di acqua, un pizzico di sale e un buon pizzico di cannella o di vainglia.

Impastate come per le altre paste frolle.

Paste di meliga

Proporzioni: Farina gialla gr. 250, farina bianca gr. 250, zucchero fino gr. 250 burro malleabile gr. 250, 6 uova ed un pò di buccia di limone grattata.

Impastate ogni cosa, fatene delle paste della forma che più vi conviene, disponetele su lastre di rame o di ferro, e fatele cuocere in un forno non tanto freddo.

Crostata alla romana

Fate una pasta frolla alle seguenti proporzioni:

Mettete sul tavolo 300 gr. di farina, 150 gr. di zucchero fino (in polvere non al velo), 150 gr. in parti eguali di burro e strutto (cioè: 75 gr. dell'uno e 75 dell'altro), un pò di limone fresco grattato, una presina di sale, 3 rossi, (oppure 2 rossi ed un uovo intiero) ed un cucchiaio d'acqua.

Riunite sollecitamente il tutto impastando con garbo, poichè, (specialmente quando fa caldo) se si maneggiano troppo la pasta si brucia, cioè si sgretola.

Nel caso che durante l'operazione dell'impasto vi accorgeste che la pasta tende a sgretolarsi, aggiungeteci un poco di acqua fresca, e dopo impastata ponetela una mezz'ora a raffreddare in luogo fresco.

Frattanto avrete preparato una crema pasticciera (vedi *crema pasticciera*).

Avrete anche della visciolata o marmellata di visciole.

Prendete poi una teglia rotonda ed ungetela leggermente di strutto. Dividete in due parti uguali la pasta frolla, distendetela con lo stenderello spolverizzandola man mano di farina perchè non si attacchi sul tavolo e con essa formate un disco dello spessore di una moneta di due soldi, collocate il disco sulla teglia e sulla metà di esso distendete la crema allargandola regolarmente con un coltello e l'altra metà del disco la ricoprirete con la confettura di visciole.

VINI ED OLII DEL CHIANTI

Tutti sanno che il miglior vino da pasto, il più salutare e digestivo è il VINO TOSCANO del CHIANTI.

Per averlo consigliamo i lettori di rivolgersi alla DITTA

F.lli ANCILLI di Lorenzo

di POGGIBONSI

(successori di Pietro Batacchi)

Deposito in ROMA, via Ascanio, 8-9

Badate di lasciare un dito di margine della pasta libero del tutto, e su questo incollerete con un pò d'uovo sbattuto un cordoncino di pasta come un maccherone per sostenere il ripieno.

Distendete allo stesso spessore l'altra metà di pasta che taglierete a nastrini e con i quali formerete una specie d'inferriata sulla crostata sempre dorandoli per tenerli uniti. Pareggiate il superfluo della pasta all'ingiro del disco e con le rifilature rimpastate, chiudete tutto il bordo con uua striscia od un cordone di pasta. Dorate, cuocete in forno, spolverizzate di zucchero in polvere, e servite freddo.

Si può fare la stessa crostata o con tutte visciole o tutta crema, ecc.

Crostata alla certosina

Impastate una pasta frolla come la precedente, poi fate una crema al cioccolato nel seguente modo:

Mettete in una casseruola 75 grammi di zucchero, 75 gr. di farina 3 rossi d'uova ed un mattoncino di cioccolato grattato.

(Volendo abbreviare potete comprare del cioccolato grattato, cacao).

Poi prendete mezzo litro di latte e con esso scioglierete pian piano il composto, lavorando in maniera che divenga liscio.

Se nella quantità dello zucchero potete mettere una parte vanigliato bene, se no aggiungete nella crema un pizzico di cannella in polvere.

Collocate la casseruola sul fuoco e girate bene la crema con un mestolo, quando comincia a rapprendersi levatela spesso dal fuoco per allisciarla e poi rimettetela su, ed al primo accenno di bollore, le-

vatela e versatela sopra un piatto, distendendola per farla raffreddare.

Fate un bel disco con la metà della pasta e mettetelo sua una tortiera, leggermente unta di strutto, collocate su questa pasta la crema (badate che sia fredda però), allargatela regolarmente con un coltello seguendo la sagoma della pasta, ma lasciando un dito di margine all' intorno : passate un pò di uovo sbattuto su questo margine ; richiudete la crostata con altro disco di pasta abbastanza grande da combaciare sui bordi del primo disco.

Unite bene i bordi, aggiustatene le sporgenze, dorate la crostate con uova sbattute, e fate cuocere in forno moderato almeno mezz' ora.

Dopo, inzuccherate la crostata e servitela fredda.

Plum-kake

Per 10 persone prendete una catinella mezzana e grattateci dentro la superficie di un bel limone fresco, possibilmente poco maturo, poi, se è inverno maneggiate in un panno bagnato 240 gr. di burró, asciugatelo, mettetelo nella catinella e con la mano destra maneggiatelo finchè diviene morbido come lo strutto.

Allora prendete un mestolo di legno ed agitate fortemente il burro per 20 minuti almeno finchè di venta cremoso e soffice.

Se l' operazione si fa in estate, non occorre di maneggiarlo con la mano.

Quando il burro è *montato* (come si dice in arte), aggiungetegli 2 rossi d' uova (che siano grossi, se no 2 e mezzo e 4 uova intiere.

Bisogna mettere un uovo alla volta e lavorare

il composto almeno un paio di minuti prima di aggiungerne un altro.

Dopo ciò mettete nel composto 240 gr. di zucchero fino, girate ancora e poi mettete 240 grammi di farina finissima, e 15 gr. di fecola di patate. Dopo aver lavorato ancora, versateci due bicchierini di buon rhum o di cognac, ed infine 180 gr. fra passerina, zibibbo tagliato a pezzetti, e scorzetta di cedro tagliuzzata.

Prendete uno stampo a sciarlotta (specie di casseruola senza manico) od anche un tegame di rame ungetelo leggermente di burro, foderatelo di carta bianca e poi versateci il composto.

Fate cuocere in forno moderato per 5 o 6 quarti d' ora. Dopo sfornate con tutta la carta e quando il *plum-kake* sarà freddo, toglietelo, inzuccheratelo e mettetelo in un piatto.

Questo dolce è squisito, nutrientissimo e sano, e si mantiene molto bene per vari giorni.

Torta squisita

Per 4 persone fate liquefare a bagnomaria 100 gr. di burro e versatelo in una catinella ove avrete già posto 100 gr. di fecola di patate. 100 gr. di zucchero in polvere, un pochino di vainiglia in polvere, ed un pò di scorza di limone grattata oppure triturata finissima, ed un uovo.

Mescolate e lavorate il composto con un mestolo per mezz' ora, aggiungetegli un biauco d' uovo montato e versatelo in uno stampo unto di burro.

Ponete nel forno e per conoscere quando la torta sarà cotta, infilzate in essa un fuscellino, se esso resterà netto e asciutto vuol dire che sarà fatta. La

torto dopo sformata va spolverizzata con zucchero al velo

Torta del paradiso di Pavia

Ingredienti: Burro gr. 500, zucchero fino 500, farina 250, fecola 250, uova intiere 5, rossi d'uova 9 e profumo di 2 limoni.

Si lavora il burro in pomata e vi si aggiunge lo zucchero fino ed il profumo e si lavora fortemente.

L'essenziale di questa torta è appunto la buona lavorazione del burro e dello zucchero, giusto perchè non entrano affatto le solite chiare montate. Ottenuta questa pasta, mescolate la farina e la fecola e versate in stampi imburrati e passati alla fecola e quindi cuocete a forno medio. Si spolverizzano poi quando son fredde con zucchero vanigliato.

Torta di Polenta

Farina grammi 140 — zucchero 170 — burro 125 farina di manderle 100.

Procedimento: Lavorate il burro e quando sarà divenuto una mantechina gli unirete lo zucchero, poi i rossi d'uova, una alla volta, ed in seguito la farina di meliga o di mandorle, in ultimo le otto chiare montate a neve.

Ungete di burro un tegame o saltiere con bordo basso ed infarinatelo. Ponetevi il composto, mettetelo a cuocere in forno moderato per circa un'ora.

Spolverizzate la torta con zucchero fino.

N. B. — La farina di mandorle si può anche far da sè, triturando le mandorle dolci pelate in maniera da ridurle finissime.

Biscotto arrotolato

In una terrina lavorate bene 130 gr. di zucchero con 5 rossi d'uova. Quando il composto sarà gonfio e sostenuto aggiungetegli 130 gr. di farina, 4 bianchi montati e 55 gr. di burro liquefatto.

Avrete preparato una lastra (teglia) con bordo, bene unta e foderata internamente di carta burrata ed infarinata. Versate in essa il composto spianandolo allo spessore di un centimetro. Cuocetelo in forno moderato, ma non tanto. Rovesciate poi il biscotto sul tavolo, togliete la carta ed applicate subito al suo posto uno strato di marmellata ristretta arrostolate poi il rettangolo di pasta su lui stesso, spalmatelo superficialmente di un velo di confettura calda (ristretta), seminatevi su dapertutto dello zucchero in grana e fatelo freddare per poi fettarlo quando occorre.

Gusci di meringhe

Vi sono poche cose così semplici a farsi come i gusci di meringhe destinati ad essere riempiti di panna montata, e non pertanto sono poche quelle case che sappiano farle bene.

Gli insuccessi derivano quasi sempre dai bianchi di uova montati male, e dal soverchio calore del forno. Non per questo bisogna scoraggiarsi e con la costanza e la buona volontà si riesce a tutto.

Sarà questione, dopo tutto, di gettare via la prima volta un paio d'uova ed un etto di zucchero.

Le proporzioni sono queste: Per ogni bianco di uovo occorrono 50 gr. di zucchero *semolato* (non al

velo) per cui con 2 bianchi ed un etto di zucchero si possono fare 15 o 16 gusci.

Per montare le chiare occorre un polzonetto od un caldaio di rame non stagnato, perchè in qualunque altro utensile *graniscono* e si decompongono, e questo utensile di rame, così necessario in una cucina deve essere sempre mantenuto di una nitidezza esemplare non solo in omaggio della nettezza e dell'igiene, ma anche perchè le chiare monterebbero meno bene e si annerirebbero.

Oltre al polzonetto o caldaino occorre una frusta o sbatti-uova in fil di ferro stagnato sufficientemente proporzionata al volume del composto e sopratutto solida.

Occorre poi una saccoccia (specie d'imbuto) lunga circa 35 centimetri con una apertura inferiore di circa 14 centimetri di diametro, munita di una specie d'imbuto di latta.

Ed in ultimo occorre una teglia quadrata da pasticceria, preferibilmente di fondo erto, sia essa di ferro o di rame, ma deve essere netta come uno specchio.

Questa teglia deve essere leggermente unta di burro ed infarinata. Si possono anche formare le meringhe su un foglio di carta palomba o pergamenata, dando al foglio la stessa sagoma della teglia, e posarle dopo fatte, od anche formare con la carta tante striscie da collocarsi nella teglia.

Per la cottura — lo abbiamo detto — occorre un forno debolissimo, una specie di stufa, perchè le meringhe non debbono cuocere, ma gonfiarsi un pochino ed indurirsi. Montate quindi i bianchi d'uova e quando saranno ben sodi mischiate loro con garbo lo zucchero. Questo lavoro va fatto piano, senza scos-

se e senza che il composto si sciupi, riempite poi la saccoccetta e collocate le meringhe a regolare distanza.

La mano sinistra non deve fare altro che sostenere il sacchetto, mentre la destra deve esercitare una giusta pressione per formare i gusci, i quali debbono avere la forma e la grandezza di mezze grosse uova.

Inzuccherate superficialmente le meringhe ed introducete la teglia nel forno lasciandovela almeno tre quarti d'ora.

Scorso questo tempo esse non debbono essere colorite, ma avere appena una leggera tinta color crema.

C'è un modo pratico per sapere quando le meringhe sono fatte; appena uscite dal forno accostatele con l'orecchio e sentirete un leggero crepitio.

Staccatele, e prendendole una per volta nella mani, sfondate con garbo la crosta inferiore spingendola nell'interno per fare il vuoto adatto ad essere riempito di panna. Quando son vuotate tutte ponetele nuovamente in forno, tutte dal rovescio su una tortiera per un paio d'ore ancora. Quindi si pongono in una scatola chiusa per adoperarle al bisogno, ma fare attenzione di serbarle in posto secco e piuttosto caldo, come p. e., su uno scaffale in cucina. Esse si conservano all'infinito, e per questa ragione conviene farle quando vi sono dei bianchi d'uova da utilizzare.

Al momento di servire si riempiono abbondantemente di panna montata condita di zucchero al velo vainigliato. si accoppiano e si pongono su un piatto munito di salvietta. Generalmente si calcolano 12 merinche per 8 o 10 persone.

Volendo variare gusto si può aggiungere alla

panna del cioccolato grattato, oppure un poco di buon maraschino od anche un pochino di purèa densa di fragola o di lampone.

B. N. — V' è pure un' altro sistema di cuocere le meringhe. e cioè dopo averle deposte sulla carta porre questa su un asse di legno bagnata, e cuocerle così nel forno, allora non fanno crosta sotto, si distaccano quando è cotta la parte superiore, si toglie con un cucchiaio una parte interna del composto ancor mordido per formare il vuoto, e si fanno finire di cuocere ponendole rovesciate in una tortiera.

Focaccio al cioccolato

Ingredienti: Cioccolato alla vainiglia gr. 200, zucchero finissimo gr. 150, fecola di patate 4 cucchiai da tavola, rossi d' uova n. 9, chiare d' uova n. 8 burro fuso quanto una noce.

Sbattete i rossi e lo zucchero in un recipiente adatto per circa mezz' ora. unitevi poi il cioccolato grattucciato, la fecola ed il burro, sbattento sempre.

Avrete montato le chiare, badando di farle divenir dure, ossia montarle bene. Avrete unto con burro ed infarinato uno stampo proporzionato alla quantità del composto ed in esso fate cuocere la pasta in forno di moderato calore per un' ora buona.

Dopo cotto spolverizzatelo di zucchero al velo.

Torta di cioccolata con le noci

Mescolare in 300 gr. di burro 5 rossi d' uova, uno dopo l' altro; dopo un quarto d' ora di lavorazione, aggiungete 200 gr. di zucchero fino, 100 gr. di cioccolata grattata e 100 gr. di noci tritate molto

fine poi le chiare montate in neve e 200 gr. di farina.

Mettere il composto in un tegame unto di burro ed infarinato, quindi cuocete in forno di moderato calore.

Pasta matta per focaccie di frutta

Mettete sul marmo o su un tavolo adatto 225 gr. di farina, 25 gr. di fecola di patate, 125 gr. di burro, 2 rossi d'uova, mezzo quintino scarso, molto scarso, di acqua fredda, un pizzico di sale ed un cucchiaino di zucchero fino.

Mischiate bene il più sollecitamente possibile, e quando la pasta e liscia e compatta, copritela con un panno ripiegato in 4 e fatela riposare in un luogo fresco per una mezz'ora.

Bignè ripieni

Per fare con perfezione questo dolce è nessario di poter disporre di un buon forno di calore regolare, cioè non eccessivamente caldo e neppure tanto freddo.

Mettete in una casseruola un quintino e mezzo di acqua, un pizzico di sale, un cucchiaio di zucchero ed un etto di burro; appena questo composto alza il bollore, levate la casseruola dal fuoco e gettate in essa *immediatamente* 130 gr. di fior di farina passata allo staccio.

Mischiate sollecitamente con un mestolo finchè il composto sia liscio e compatto, rimettete la casseruola sul fuoco e lavorate continuamente la pasta col mestolo per alcuni minuti procurando di non farla attaccare al fondo.

Ritirate nuovamente la casseruola dal fuoco, lavorate ancora alcuni minuti il composto, raschiateci dentro l' epidermide di un limone fresco, e prima che si raffreddi, unitegli uno alla volta, 4 uova intiere (cioè albume e tuorlo).

Badate però di non mettere un altro uovo se il primo non è completamente amalgamato alla massa.

Nello stesso tempo che mischiate le uova mettete pure qualche pezzetto (ma poco) di burro fresco, piuttosto rammollito, non duro.

Prendete poi una tortiera o lastra da pasticceria sulla quale distribuirete la pasta mediante un cucchiaio da zuppa, formandone dei pezzi della grossezza e della forma di un piccolo uovo.

Fate in modo che i pezzi si trovino un pò distanziati l' uno dall' altro. Seminate sulla pasta dello zucchero in granelli, soffiate per levarne il superfluo e metteteli a cuocere in forno ben chiuso per 20 minuti senza fargli prendere aria.

Fateli poi raffreddare sulla tortiera prima di staccarli ed aggiustarli su un piatto.

Volendo farli ripieni gli si fa una incisione trásversale con la punta di un coltellino e da questa apertura gli si introduce o della panna montata dolce o della confettura, o delle fragole condite di zucchero e marsala, ecc.

Dopo cotti, è necessario di non tenerli in un ambiente umido, e di riempirli il più tardi possibile per non farli rinvenire.

Composto di ricota per crostate

(*corrisponde a 500 gr. di farina di pasta frolla*)

Prendi 600 gr. di buona ricotta romana, e mischiale 300 gr. di zucchero fino, un uovo intiero e 3 rossi, la raschiatura di un limone e di un arancio,

Mischiate bene e adopera come sopra si è detto.

Crostata di ricotta

Prepara una pasta frolla ordinaria (vedi: *pasta frolla*).

Dividi poi la pasta in due parti e stendila con lo stenderello formandone due sfoglie uguali di giusto spessore.

Metti una delle sfoglie su una teglia leggermente unta di strutto, stendici sopra il qui innanzi composto, copri con l'altra sfoglia. Spennella la superficie con un pò di strutto squagliato e fa cuocere in forno. Dopo cotta spolverizza la pizza di zucchero al velo e manda in tavola.

Questo dolce è eccellente anche freddo.

Pizza di polenta alla Lombardi

Farina gialla, setacciata fina, grammi 400, farina bianca gr. 50, burro grammi 50, olio grammi 60, zucchero fino 2 cucchiaiate da zuppa colme, sale a sufficienza.

Modo di procedere:

Si unisce ogni cosa in una terrina e poi si scioglie pian piano con acqua calda fino a formarne una pastella della consistenza di una crema pasticciera ossia quasi densa come una pastella per friggere, nella quale si aggiungono 150 grammi di sultanina, 100 gr. di pinocchi, 50 gr. di scorzetta e cedrato canditi in pezzetti.

Si versa il tutto con garbo in un tegame unto di burro ed infarinato e si cuoce nel forno piuttosto caldo per mezz' ora.

Pizza di ricotta

Semplicissima a confezionarla e di non molta spesa.

Per 5 o 6 persone occorrono 500 gr. di ricotta, e questa la si amalgama bene in una terrina (o ciò che sarebbe meglio, si passa allo staccio) quindi vi si aggiunge una presina di sale, 4 rossi, un cucchiaio e mezzo da zuppa di farina bianca, 3 cucchiai di zucchero fino, la buccia di un arancio grattata, un pochino di uva sultanina e buccia di arancio candita tagliata in quadrettini.

Ciò fatto si prepara una specie di tegame non eccessivamente grande e nel quale il composto lo riempia a metà, lo si unge leggermente di burro nell'interno, lo si infarina e poi si uniscono al composto due bianchi montati, si mette questo nel tegame e si fa cuocere a forno moderato per circa mezz'ora. Dopo si sforma e si spolverizza di zucchero e cannella.

Questo dolce e buono tanto caldo che freddo.

Pizza alla Giaquinto

500 gr. di farina, 300 di burro (o volendo, 100 di burro e 200 margarina), 40 gr. di lievito di birra, 5 uova grosse, se no 6, 100 gr. fra cedro e scorzetta candita, triturati, 2 limoni e 2 aranci freschi e scorzuti, 1 decilitro di rhum, 50 gr. fra pignoli e sultanina, 250 gr. di zucchero fino, 80. gr. di mandorle dolci, un bicchiere di buon latte, ed una presa di sale.

Mettete in una grande terrina o in una casseruola piuttosto ampia, la quarta parte della farina, poi fate intiepidire il latte ed in esso sciogliete il lievito di

birra ; passate poi il lievito disciolto in uno staccino e con esso impastate la farina formandone una pastella piuttosto liquida.

Copritela e mettetela in un posto tiepido per farla lievitare. Attenti che non stia troppo al caldo perchè altrimenti il lievito rassoderebbesi e la pasta diverrebbe immangiabile. Allorchè il lievito avrà più che raddoppiato il suo volume grattateci dentro con un pezzo di vetro, la superficie di un arancio e di un limone fresco, aggiungete le altre tre parti di farina, le uova, il sale, 50 gr. di zucchero fino, ed il burro, ben maneggiato, lasciandone indietro circa 50 grammi per ungere lo stampo.

Prima di questa operazione però, dovete fare alzare un bollore alle mandorle, poi dovete sgusciarle, lavarle ed asciugarle bene, quindi triturarle non troppo fine. Prendete un saltiere od un tegame di rame che possa contenere il doppio del volume della pasta, ungetelo bene con burro non liquefatto, ma asciutto, spalmandolo bene nell' interno del recipiente in modo da formare uno strato eguale, su questo strato fare cadere le mandorle trite girando il recipiente in modo che le mandorle si attacchino dapertutto. Lavorate la pasta con la destra, battendola bene per circa mezz'ora finchè cioè vedrete che avrà acquistato una elasticità da venir via tutto un pezzo. Allora mischiateci il cedro e la scorzetta bene triturati, e poi i pignoli e la sultanina, ben netta, si capisce, e quindi con garbo ponete la pasta nel recipiente preparato. Coprite il recipiente con un foglio, e punetelo in luogo tiepido.

Composto di ricotta

Prendi 600 grammi di buona ricotta romana, e mischiagli 300 gr. di zucchero fino, un uovo intiero

e 3 rossi, la raschiatura di un limone e di un arancio. Mischia bene e adopera come si disse più innanzi.

Quando la pasta sarà lievitata al punto di avere riempito il recipiente, ponetela a cuocere in forno moderato per circa un'ora (1).

Frattanto ponete il rimanente dello zucchero in un casseruolino, bagnatelo con mezzo bicchiere di acqua e fatelo bollire.

Togliete la buccia finissima (senza lasciarle aderente la parte bianca) all'altro limone od arancio, ed appena togliete lo sciroppo dal fuoco gettate in esso le bucce ed il rhum, coprite e serbare in caldo.

Appena la pizza sarà cotta, sformatela su un piatto, a poco per volta fatele assorbire tutto lo sciroppo.

Pizza dolce di ricotta alla rustica

(Speciatità (napolitana)

Per 6 persone circa, prendi 450 gr. di farina, 200 di zucchero fino, 200 gr. di strutto e 5 uova.

Metti tutti questi ingredienti sul tavolo (2) aggiungi un cucchiaino di cannella in polvere, un pizzico di sale ed impastata ogni cosa (3)

Dividi poi la pasta in due parti e stendila con lo stenderello formandone due sfoglie uguali e di giusto spessore.

Metti una delle sfoglie su una teglia leggermente

---

(1) Per questo genere di pizze è più adatto il forno del fornaio.

(2) S'intende che si fa una specie di fontana col zucchero e la farina mista insieme, e nel mezzo si pongono le uova, lo strutto ecc.

(3) Siccome non tutte le farine assorbono lo stesso, re-

unta di strutto, stendici sopra il qui appresso, copri con l'altra sfoglia. Spennella la superficie con un pò di strutto squagliato e fa cuocere in forno. Dopo cotta spolverizza la pizza di zucchero al velo e manda in tavola.

Questo dolce è eccellente anche freddo.

Pizza uso Civitavecchia

(*Dose per 12 persone*)

Si prende dal fornaio una libbra di lievito di pane, vi si uniscono 500 gr. di farina e s' impasta assieme con un poco d' acqua tiepida ; si lavora bene e si pone a lievitare in un luogo alquanto caldo.

Quando l' impasto sarà ben lievitato vi si aggiunge ancora 300 gr. di farina, e sempre lavorando, anche 12 uova, 600 gr. di zucchero biondo, 60 gr. di cannella in polvere, 130 gr. di ricotta e 30 gr. di anaci tenuti 3 ora in infusione nel vino rosso.

Dopo avere impastato bene ogni cosa si dà alla pasta la forma di pizza e si appoggia su un disco di carta bianca ben consistende ed unta di burro.

Si poggia la pizza col suo disco di carta sopra

---

golatevi in modo che se nel misciare vi ascorgeste che la pasta riesco troppo molle aggiungetegli un poco più di farina, oppure se vi pare tropeo dura, uo pochino di acqua È preferibile che la pasta sia piuttosto duretta.

una teglia di ferro, la si lascia lievitare almeno altre 3 ore, quindi si inforna in un forno di medio calore, ma passandovi prima su la superficie un pennello bagnato nell' uovo sbattuto ; appena uscita la pizza dal forno la si spolverizza leggermente di zucchero al velo.

Pizza di farina di castagne alla toscana

Ponete la quantità di farina di castagne occorrente entro una catinella, poneteci dentro una presina di sale, un paio di cucchiaini di zucchero fino per ogni 300 gr. di farina e stemperate con acqua appena tiepida, formando una poltiglia piuttosto densa.

Unite in questa un poco di seme di finocchio detto *finocchiella* ed un piccolo pugno di pinoli.

Prendete una teglia di rame od un tegame di bordo basso, abbondantemente unto di olio fino, poneteci il composto in modo che non raggiunga lo spessore di un paio di dita, versate dell' altro olio sulla superficie e cuocetelo in forno ben caldo fino a che divenga di colore scuro.

Si può mangiare freddo e caldo.

Pizza romana di Pasqua

Prendete 500 gr. di farina, 500 gr. di lievito (pagnottelle del fornaio), 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero, 50 di cannella, 10 gr. di sale e 6 uova intiere.

Impastate e lavorate la pasta, ridotta alla tenerezza del pane, e sopratutto ben fina ; aggiungeteci a questo punto 150 gr. di candito tagliato a piccoli dadini e dopo ponetela dentro una tiella o tegame

unto di strutto e la farete stare una nottata in un posto piuttosto caldo affinchè lieviti bene.

Fatela cuocere nel forno del fornaio per circa un' ora. Al momento d' infornarla si cosparge la superficie della pasta con uovo sbattuto e si mette in forno non troppo caldo.

Pizza di semolino

Per otto persone occorre ; semolino fino gr. 350, 4 uova di giusta grossezza e 2 rossi, la raschiatura di un limone, oppure di un arancio fresco, 170 gr, di zucchero fino, un litro e mezzo abbondante di latte e 150 gr. di burro.

Mettete il latte in una casseruola abbastanza ampia in modo che il liquido non sorpassi la metà del recipiente; aggiungete mezzo cucchiaio scarso di sale e mentre attendete che alzi il bollore rimuovete il latte di quando in quando con un mestolo di legno in modo da impedirgli di attaccarsi al fondo.

Intanto che attendete, ungete di burro un tegame di rame largo circa 25 centim. che abbia il bordo alto almeno 6 o 7 centimetri, versate in esso del semolino crudo girandolo dapertutto e facendo ricadere il superfluo su un foglio di carta per non farlo sciupare, poichè allora la dose riuscirebbe scarsa.

Appena il latte bollirà versate in esso in forma di pioggia tutto il semolino, sempre dimenando con un mestolo di legno acciocchè il composto riesca liscio.

Girate ancora per 5 o 6 minuti fintantochè il semolino sarà cotto. Allora aggiungete tutto lo zucchero, mischiate e lasciate la casseruola sull'angolo del fornello in maniera che il composto bolla piano piano altri 2 o 3 minuti, poi levate dal fuoco e

gettate il composto in una catina o insalatiera abbastanza grande da contenerlo almeno una volta e mezza. Mischiate ancora ed aggiungete il burro in pezzi e la rischiatura del limone o dell'arancio.

Quando il composto si sarà un poco freddato, e cioè quando non scotterà più tanto, mischiate le uova, mettendone una o due per volta.

Infine versate il composto nel tegame preparato, senza imbrattarne però le pareti dove non arriva il composto stesso, mettete in forno moderato per circa 40 minuti.

Panettone uso casareccio

Per 2 panettoni occorre: gr. 70 di lievito di pane, un chilo di farina, 250 gr. di zucchero grezzo (zucchero biondo detto inglese), 200 gr. di burro, 6 uova, 6 gr. di sale e 70 gr. scarsi d'acqua.

L'operazione dell'impasto deve cominciare la sera innanzi. Si pone il lievito di pane sul tavolo (possibilmente un tavolo di marmo) per incorporargli circa un terzo della dose di farina e poi lo si colloca in una catina coperta, tenuta in un ambiente di temperatura tiepida affinchè possa lievitare.

Questo impasto deve farsi almeno 5 ore prima di unirlo alla massa.

Quando il lievito è cresciuto, si maneggia un pò per ribassarlo e questo deve ripetersi due volte ossia deve gonfiare e riabassare due volte.

Frattanto fate liquefare lo zucchero coll'acqua, e fate anche liquefare il burro separatamente.

Quando il lievito sarà pronto ponete il restante della farina sul tavolo, disponetela in circolo e nel centro di esso porrete il sale ed il lievito, su questo

il burro tiepido lavorandolo per impastarlo con la farina.

Si versi man mano lo zucchero diluito (leggermente diluito) e le uova, si lavori il tutto per continuare ad assorbire tutta la farina e si continui a lavorare vivamente finchè, sollevando la massa si distacchi tutto un pezzo.

Se per caso la pasta riuscisse troppo molle, si può incorporargli ancora un poco di farina.

Dopo fatta la pasta si pone in una catinella, si copre bene onde non prenda aria e si serba in una stufa od in un ambiente tiepido affinchè possa lentamente lievitare di nuovo.

Quando sarà lievitata deponetela su un tavolo leggermente infarinato, maneggiatela un pochino, dividetela in due parti eguali e con le mani formatene 2 pallottole, le quali collocherete su 2 dischi di carta palomba unti di burro; circondate ciascuna palla con una fascia della stessa carta, unta egualmente ed assicurata con due giri di spago.

Collocate i panettoni su teglia, copriteli leggermente con carta e quando saranno di nuovo a punto di lievitazione, fategli una incisione in croce sulla superficie e cuoceteli in forno temperato per circa un' ora.

Fagottini di crema

Distendete allo spessore di circa un centimetro della pasta sfogliata a 6 giri; tagliate la distesa in pezzi quadrati di 20 centim. da ogni lato, distendete un poco di crema pasticciera nel centro di ciascun riquadro, e in mancanza di questo si può adoperare della marmellata ristretta. Riunite i 4 pizzi nel centro e pigiateli alquanto col pollice.

Dorate all'uovo e fate delle incisioni lineari con la punta di un coltellino nelle 4 faccie della pasta, cuocete in forno ben caldo, ed allorquando saranno cotti i fagottini, spolverizzateli con zucchero al velo, fateli lucidare e poi fateli raffreddare sopra una ramina od uno staccio di tela metallica.

Il croccante

Per confezionare in casa questo dolce, è necessario disporre di un recipiente di rame non stagnato detto in arte *polzonetto*, ossia una specie di casseruola col fondo concavo e rotondo.

Un paio di giorni innanzi si preparano le mandorle dolci, cioè si fanno bollire un minuto secondo nell' acqua, poi si sbucciano e si tritano grossolanamente, oppure si tagliano in listarelle lunghe e sottili.

In qualunque dei due modi si tagliano, bisogna metterle distese in una teglia e farle seccar bene in una stufa o altrimenti.

Meglio è di non fare tanto croccante alla volta.

Se con esso intendete formare uno stampo, terrete questo ben netto e leggermente unto nell' interno con olio finissimo.

Se poi vorrete formare dei rettangoli o dei petti a mostaccioli ecc., allora terrete pronti una pietra di marmo ed uno stenderello di legno, ambedue leggermente unti d' olio.

Dunque si mettono nel polzonetto 200 gr. di zucchero fino , si pone su fuoco moderato muovendolo man mano che si fonde (ma piano piano), con un mestolo di legno possibilmente nuovo, perchè non puzzi di grasso.

Si solleva il polzonetto dal fuoco di quando in quando per dar tempo a tutto lo zucchero di liquefarsi senza calore.

Appena vedrete che lo zucchero sarà liquefatto e di color d'oro, gettate in esso man mano le mandorle che avrete mantenute calde e mischiate finchè lo zucchero ne potrà abbracciare.

Allora se avrete preparato lo stampo gettate il composto in esso e tenendo un limone fresco e duro nella destra spianatelo per eguagliarlo in uno spessore eguale in tutto lo stampo, poi quando il composto sarà quasi freddo sformerete lo stampo, se no, versate tutto il croccante sul marmo in un sol pezzo compatto, fatelo rassodare un secondo, spianatelo con lo stenderello e tagliatelo con un trinciante prima che si raffreddi.

Questo croccante si usa accompagnarlo di panna non tanto dolce o volendo si può mangiare com' è.

Pinoccate di Perugia

Mettete a cuocere in una casseruola, non tanto piccola, mezzo chilo di zucchero bagnato con un quintino scarso d' acqua fresca; dategli una mischiata e lasciate cuocere su fuoco vivace.

Intanto distendete sul tavolo dei grossi pezzi di ostia e terrete pronto in un piatto dei pinocchi ben netti e bene asciutti e qualche pezzetto di scorzetta di arancio candita e tagliate in piccoli dadolini.

Quando lo zucchero comincia ad addensarsi intingete in esso la punta di uno stecchino e la parte che rimane su di esso raccoglietela fra il pollice e l' indice della mano destra, così, premendo le dita, allargandole e restringendole piú volte, guardate,

accostandole alle luce, se nel largare le dita lo zucchero forma un sottilissimo filo aderente fra un dito e l' altro. Questo è il miglior modo per conoscerne il punto di cottura.

Allora levate la casseruola dal fuoco e con un mestolino di legno possibilmente nuovo, cominciate a *stangheggiare* (stropicciare) continuamente lo zucchero con forza e sveltezza il dorso della cucchiaia sulle pareti della casseruola, per farlo imbianchire; quando sarà bianco, ma ancor liquido, mischiate in esso la scorzetta e tanti pinocchi quanto ne può assorbire la massa; però non bisogna esagerare.

Questa operazione va fatta con sollecitudine, perchè lo zucchero non si raffreddi eccessivamente e vi dia tempo di versare la pinoccata sulle ostie in tante altre particelle ad un poco di distanza l' una dall' altra.

Quando sono fredde si dividono tagliando l' ostia e si serbano in luogo asciutto.

Si possono aromatizzare mettendo nello zucchero un pezzetto di vainiglia o del cognac od altro.

Come anche volendo farle colorare si può aggiungere nello zucchero qualche goccia di carminio *Breton* o sugo di amaranto o di cocciniglia.

Maritozzi fini alla romana

Si prende un etto di pasta di lievito (pasta di pane) ben sostenuta, si impasta con 200 gr. di farina, 2 uovi, 50 gr. di olio e poco sale.

Dopo circa 8 ore, cioè quando la pasta sarà ben lievitata si aggiungono 400 gr. di farina, 2 uova, 80 gr. d' olio, 100 gr. di zucchero fino, un poco di sale ed un poco di acqua tiepida, tanto da rendere la pasta non troppo molle.

Si unge leggermente la tiella con burro ed olio, poi si mette la pasta sul tavolo, mischiandoci 100 grammi di pignoli, 200 di uva sultanina ben mondata e lavata, e 100 di scorza d'arancio candita tagliuzzata, si forma con la pasta tanti panini oblunghi mettendoli bene a distanza uno dall'altro affinchè crescendo non si attacchino fra loro, si fanno lievitare per altre 7 ore e poi si fanno cuocere in forno piuttosto forte, e appena cotti vi si passa su con un pennello uno strato sottilissimo, come un velo, di sciroppo denso, ben profumato alla vainiglia.

Maritozzi di quaresima

Pasta di pane lievitata un chilo, zucchero fino 120 gr., 6 grammi di sale e 200 di olio.

S'impasta tutto con un pò d'acqua, vi si unisce 30 gr. di pignoli (pinocchi), 150 grammi d'uva sultanina, 100 gr. di scorzette (cedro e arancio) candite, tagliate in quadrettini.

Si foggiano in forma ovale di regolare grandezza si collocano su tielle e si lasciano crescere nuovamente.

Dopo si mettono in forno piuttosto caldo e, dopo sfornate, si spennellano di zucchero al velo leggermente diluito.

N. B. — La pasta bisogna prepararla la sera per adoperarla la mattina.

Stacciata alla fiorentina

Proporzioni: Farina grammi 250, lievito di pane gr. 350, zucchero gr. 100, sale gr. 10, rossi d'uovo 2, un uovo intiero, 200 gr. di strutto e 2 aranci grattandovi la scorza.

Lavorazione: Occorre preparare il lievito di pane e incorporarci a poco per volta lo zucchero, il sale, lo strutto, le uova e in ultimo la farina.

Dopo aver ben lavorato l'impasto con una cucchiaia di legno entro un catino, si lascia lievitare.

Quando sarà bene lievitato si fa ricascare.

Avrete già pronte le stampe o teglie, imburrate e infarinate, magari nel fondo vi si pone un foglio di carta bianca, vi si fa uno strato basso del composto già pronto e si fa nuovamente lievitare fino a che non sarà all'altezza dell'orlo della teglia che dovrà essere non più alta di 3 centimetri e si mette in forno caldissimo.

Pastierà alla napolitana

Per 6 persone prendete 250 gr. di bel grano, mettetelo a cuocere in una casseruola con acqua fredda e abbondante, lasciatelo cuocere per 5 ore, finchè diventi come una poltiglia, poi scolate l' acqua ; lasciandovene tanta come un sesto di litro ; unitevi 50 gr. di zucchero e lasciatelo macerare; intanto fate una crema pasticciera con mezzo litro di latte, 100 gr. di farina, 250 gr. di zucchero e 5 tuorli d'uovo.

Mischiate tutto insieme e mettetela a cuocere fino a che sia cotta, mischiandola sempre.

In un altro recipiente metteteci 250 gr. di buona ricotta, 2 tuorli e 2 uova intiere, lavorate per bene il tutto poi metteteci 30 gr. di cedro e limone candito e tagliati a piccoli quadrati.

Metteteci pure 15 centesimi di acqua di rose, poi unite il grano e formate un sol corpo; intanto avrete preparata una pasta frolla colla quale incamicierete una tortiera di circa 30 centimetri di diametro.

Poneteci dentro il composto e sopra con la stessa pasta formate tante striscie ad inferriata o come più vi aggrada. Indi sbattete un uovo intiero e pennellate tutte le striscie sopra, poi mettete nel forno non troppo caldo e lasciate per 35 minuti fino a che abbia preso un bel color biondo, poi prendete un coperchio grande od un piatto, capovolgete la tortiera che resterà al rovescio, avrete nello stesso tempo preparato un altro piatto grande rotondo con sopra un tovagliolo, capovolgete ancora la torta che resterà così al suo dritto, spolverizzatela di zucchero vainigliato e servitela.

Panfortini uso Siena

Volendo divertirvi a fare dei piccoli panforti in casa, procedete così;

Mettete a cuocere in un caldaino possibilmente non stagnato 250 gr. di zucchero al velo insieme a 250 gr. di buon miele, mischiate sempre con una spatola perchè non si attacchi nel fondo,

Per conoscere il punto di cottura basta prendere un pochino del composto colla punta di un coltellino ed immergetelo un secondo nell'acqua fresca.

Se con un pezzettino vi riuscirà di formarci una pallina dura, sarà fatto.

Intanto avrete preparato fin dal giorno innanzi 700 gr. di mandorle dolci tagliuzzate ed alquanto seccate nel forno, come anche 200 gr. di nocciole sbucciate tostate in forno come quelle che vendono i nocciai israeliti in Roma, 600 gr. di cedro, zucca e scorzetta tagliuzzati, 60 gr. di cacao in polvere e 30 gr. di cannella in polvere.

Appena pronto lo zucchero, come dicevamo, mischiatevi la canditura, le nocciole, le mandorle, ecc.

Avrete due o più cerchi di latta, (secondo quanti panforti volete fare) alti un centim. e mezzo, o poco più, poggiate i cerchi su tielle di ferro o rame, foderateli di sotto ed intorno con ostia, riempiteli col composto, parreggiateli superficialmente e fateli cuocere in forno leggero per 40 minuti.

Dopo freddati sformateli e spolverizzateli di zucchero al velo misto a molta cannella.

Torrone di noci alla Viterbese

Fate bollire un chilo di miele e passatelo allo staccio, poi mettetelo dentro un polzonetto di rame stagnato, posto al bagno-maria, però l'acqua deve sempre bollire.

Manipolate continuamente con un mestolo di legno finchè sarà arrivato alla cosidetta prima cottura che si conosce bene perchè il miele diventa biancastro.

A tal punto unitegli 3 chiare d' uovo montate e seguitate sempre a mischiare finchè giunto alla cottura considetta del caramello (1), vi si aggiunge un chilo di noci ben mondate anche della pellicola (2) e 300 gr. di zucchero fino tenuto in caldo.

Profumate a piacere, o con vainiglia o grattando nel composto della buccia di limone fresco.

Quando l' impasto sarà perfetto e prima che si

---

(1) Il caramello sarà fatto quando prendendone una particella con la punta di uno stecco e tuffandolo in acqua fredda si indurisce e si spezza come il vetro.

(2) Se farete tostare gli spicchi di noce in forno, oltre ad acquistare maggior gusto, si liberano facilmente dalla seconda pellicola.

raffreddi ne farete delle forme a piacere, cioè o rotolando a forma di bastone nello zucchero, o facendolo calare sulle ostie, con le quali si fasciano sopra e sotto.

Torrone alla Costa

Miele 500 gr,, zucchero semolato 600 gr., nocciole tostate 500 gr., mandorle dolci tostate 500 gr. pistacchi verdi gr. 100 e 5 bianchi d'uova montati con profumo di limone o vainiglia.

Si ponga sul fuoco un caldaio o altro recipiente con acqua, appena questa bollirà si ponga dentro un altro caldaino più piccolo nel quale metterete il miele.

Quando il miele sarà diventato ben caldo unitegli i 5 bianchi d'uova sbattuti e con un grosso mestolo di legno agitate forte il composto e continuamente procurando che l'acqua continui a bollire e non venga a mancare.

Dopo un'ora abbondante di ebollizione e di continuo lavoro, comincierete a provarne la cottura in questo modo:

Intengerete la punta di un coltello nel miele, poi la tufferete in acqua fresca e gettando con forza su un marmo la parte mielosa si deve spezzare come il vetro, cioè frantumarsi.

Frattanto avrete fatto cuocere lo zucchero al caramello, e lo verserete nel miele (pronto di cottura) mischiate ancora ed infine aggiungete l'essenza, i pistacchi, le mandorle e le nocciole ed ultimate col versare il composto sul marmo per dagli la forma che si desidera, e cioè o in forma arrotondata coi confettini sopra, spianata sui fogli di pasta da ostie.

Croccantini

Economici, gustosi e di poca fatica. Lavorate in una catinella 250 gr. di zucchero al velo insieme a 2 bianchi d'uovo e qualche goccia di limone.

Grattate ancora del limone nel composto, ed al lorchè per il movimento continuo questo sarà divenuto ben soffice e consistente; unitevi tante mandorle triturate fine, per quanto lo zucchero ne abbraccia, affinchè il tutto diventi un ammasso piuttosto duro.

A tal punto formate del composto tante palline grosse poco più di una ciliegia, arrotondatele sul tavolo spolverando su questo un poco di zucchero al velo.

Collocate queste palle su fogli di ostia od in mancanza su carta pergamenata; schiacciatele un pochino con le dita e fate cuocere in forno molto temperato e non troppo caldo, perchè la carta non bruci.

Croccanti mandorlati

Questi croccanti si mantengono per varie settimane purchè siano tenuti in luogo asciutto.

Ponete su un tavolo o su una lastra di marmo 820 gr. di farina, fate un vuoto nel mezzo di questa e mettetevi 250 gr. di zucchero in polvere, un cucchiaino scarso di cannella, 2 uova, 2 rossi, un cucchiaino di cognac e un pizzico di carbonato di soda.

Mischiate bene per formarne una pasta dura.

A tal punto aggiungete alla pasta 200 gr. di mandorle sbucciate nell'acqua bollente e poi fatte seccare bene.

Dividete la pasta in due parti, rotolatela sulla

tavola per darle la forma di un grosso salame, collocatela poi su una teglia o lastra quadrilunga leggermente unta di burro, schiacciate un pò colle mani, fate cuocere in forno ben caldo, poi rimettete sul tavolo, tagliate la pasta in fettoline traversali, stendete tutte le fettoline sulla teglia e fatele leggermente inbiondire da ambo le parti nel forno aperto.

Fagottini di Venezia

Farina kg. 1 — zucchero al velo gr. 150 — burro gr. 180 — rossi d'uova n. 4 — uova intiere n. 2 — un pizzico di sale e profumo di limone.

La farina in cerchio sul tavolo e nel mezzo lo zucchero e le uova.

D' altra parte in una casseruola mettete un quinto di litro di acqua ed il burro e sciogliete il tutto fino all' ebollizione. Ritirate e lasciate freddare un tantino, ed appena ancora tiepido versate nel centro della farina, e impastate il tutto ottenendone una pasta assai liscia.

Ponete questa in un recipiente di terra e coprite ermeticamente, lasciatela riposare per qualche ora. Spianando poi questa pasta per foggiare i fagottini non devesi affatto usare la farina. Dunque spianate questa, sottilissima, e col taglia-paste rotondo scannellato tagliate tanti dischi abbastanza grandi.

Farcite questi con un composto a *plum kake* (vedi *Indice*) spennellate il bordo con uova e chiudeteli a foggia di *rizzole* (la stessa forma dei tortellini di Bologna) e collocateli colla giuntura all' insù su placche, per cuocerli così naturali in forno abbastanza forte.

L' essenziale di questi fagottini e per non devon-

si aprire mentre cuociono, e perciò si deve fare attenzione di non adoperare affatto farina, e non più spennellare troppo i bordi dei dischi.

Amaretti

Pesate 500 gr. di mandorle sbucciate (delle quale 20 gr. amare e 500 gr. di zucchero; pestate il tutto nel mortaio e bagnate cou 4 bianchi d'uova; quando la pasta sarà liscia, aggiungeteci un poco di panna distribuite l' apparecchio in piccole parti eguali.

Spianate gli amaretti su carte leggermente unte di burro o su ostie, e cuoceteli a forno debole finchè siano ben secchi.

Amaretti di meliga

Farina di meliga 150 gr., farina bianca 150 gr., due uova intiere, burro 100 gr. mandorle (fra le quali qualcuna amara) 200 gr., zucchero fino 300 gr., carbonato di soda 20 gr.; mezzo bicchiere di latte.

Pestare le mandorle con lo zucchero ed impastare i suddescritti ingredienti ad uso pasta frolla. Con questa pasta formerete tante pallottole della grandezza di una nocciolina che passerete nella grana di zucchero. Ponetela poscia in rango su una teglia unta con un leggero velo di burro, e cuocete in forno piuttosto vivace.

Ciambella alla Bolognese

Farina kg. uno, zucchero gr. 370, burro g. 200, cremore di tartaro gr. 30, bicarbonato di soda gr. 10 la buccia raspata di due limoni, 4 uova intiere, un bicchiere scarso di latte.

Modo di preparare l'impasto: Mettere la farina sullo spianatoio e formare con essa la cosidetta fontana, nel vuoto centrale porre tutto ciò che è prescritto nella dose, ed impastar bene.

Dopo impastato dividere la pasta in due parti eguali; ciò fatto si ungono uno o due teglie di ferro quelle adatte per pizze e nel mezzo di esse vi si pongono le due ciambelle formate con la pasta, dorare la superficie delle ciambelle e seminare su di esse delle grana di zucchero.

Fate cuocere in forno moderato, per 30, o 35 minuti.

N. B. — Per questo genere di dolce non è consigliabile il forno di campagna, è preferibile inviare le ciambelle a cuocere dal fornaio.

Ciambelle ghiotte

Proporzioni: 400 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 60 gr. di burro, 100 gr. di nocciole, un uovo intiero, due dita di bicchiere di latte, 10 gr. di carbonato di ammoniaca.

Procedimento: Ponete la farina sul tavolo, formate nel mezzo la fontana (ossia un vuoto circolare) ponete nel mezzo le nocciole pestate nel mortaio, il burro a pezzetti e pastoso, e tutto il resto.

Impastate come suol farsi con la pasta frolla, formate con essa tante piccole ciambelle, adagiatele su una teglia unta di burro ed infarinata, e fatele cuocere di bel colore in un forno piuttosto vivace.

Ciambelle della balia

Farina gr. 700, zucchero, due bicchieri olio, cannella un cucchiaino da caffè, vino bianco 2

bicchieri, finocchina (cioè seme di finocchio) un cucchiaino.

Formare con tutti questi ingredienti una pasta morbida e farla riposare. Con questa formare le ciambelle col buco, dorarle con uova e grana di zucchero e cuocerle in forno moderato.

Biscotti all'Anice

Gr. 200 di zucchero semolato, 4 uova, 2 rossi, 230 gr. di farina e 7 gr. di anici.

Mettete lo zucchero, le uova ed i tuorli in un caldaio od anche in una terrina di ferro stagnato, sbattete il tutto con una frusta, tenendo appoggiato il recipiente su un pò di bracia mista a cenere. Dopo una buona mezz' ora, e quando cioè il composto sarà ben soffice, mischiateci poca per volta la farina e l'anici.

Ungete ed infarinate il piano di una o più lastre e teglie di rame, o di ferro, versateci su la pasta dandogli la forma di una milza di bue. Cuocete in forno piuttosto vivace, poi staccate il pezzo di pasta tutto un pezzo, tagliatelo in fette dello spessore di circa un centimetro e mezzo, rimettete le fette sulla tiella rimettetele in forno, fino a che si saranno colorite da ambo le parti.

Biscotti alla lionese

Farina gr. 500, zucchero finissimo gr. 250, la raschiatura di un limone, 6 uova e 120 gr. di burro.

Mischiate bene sul tavolo, distendete la pasta allo spessore di una moneta d'argento da 10 lire, tagliate nella forma che più vi garba, fate cuocere al forno per 5 o 6 minuti, ed allorchè la pasta sarà secca e di bel color d'oro, levateli.

Biscotti allo zucchero

Farina gr. 250, zucchero al velo gr. 300, burro gr. 125, zenzero gr. 10 e tanta acqua quanta ne occorre per fare una pasta soda cominciando a impastare il burro collo zucchero ed aggiungendo poco a poco la farina e l'acqua.

Quindi si stende allo spessore di un centimetro, e col taglia-paste unito di centimetri 4 di diametro si tagliano dei tondi che si mettono sopra una tortiera e si fanno cuocere di bel colore in forno moderato.

Biscotti da inzuppare

Si preparano questi biscotti con farina gr. 300, zucchero in polvere gr. 60 (di cui metà vainigliato), gr. 60 di burro, gr. 5 di ammoniaca in polvere, una presa di sale, e latte tiepido (un decilitro o poco più). Unite insieme sullo spianatoio le sostanze, ossia la farina, lo zucchero e l'ammoniaca, e mediante l'aggiunta del latte formate l'impasto.

Lavoratelo bene, tiratene una sfoglia di giusta grossezza (spolverizzando, se necessario, la pasta con farina), poi tagliate i biscotti in forma rettangolare o a mandorle, e cuoceteli entro una teglia al forno, regolandovi come di consueto.

Biscotti di Novara

Mettete 500 gr. di farina in una terrina, aggiungete 500 gr. di zucchero in polvere, un uovo, 4 chiare ed un pò di limone grattato, oppure un pizzico di

cannella. Lavorate bene questo composto il quale dovrà riuscire piuttosto molle, ma sostenuto.

Fate un cartoccio di carta palomba od altra carta consistente, metteteci una parte del composto, chiudete il cartoccio, spuntatelo un poco da piedi, e fate con esso dei biscotti (facendo colare gradatamente il composto su tielle quadrate unte appena di burro ed infarinate), della lunghezza di 5 centimetri circa e grossi come un dito mignolo.

Lasciate riposare così i biscottini un paio d'ore e cuocete in forno poco caldo.

Le fave dolci dei morti

Pestate in un mortaio gr. 400 di mandorle dolci senza pelarle, insieme a 600 gr. di zucchero e passate questi due ingredienti in un crivello (o vaglio) molto fino.

Poi mettete sul tavolo 250 gr. di farina, e le mandorle piste con lo zucchero, aggiungete 20 gr. di cannella in polvere, 40 gr. di burro e 4 uova, nonchè un pò di buccia di limone fresco raschiata (1).

Mischiate ogni cosa con le mani, poi fatene tanti pezzetti di questa pasta, infarinandoli leggermente dando ad essi la forma di un grosso chicco di fava. Collocate questi pezzetti su una teglia leggermente unta di burro ed infarinata, e fateli cuocere in forno giusto, cioè che il calore di esso non sia eccessivo.

Lingue di gatto

Montate 5 chiare di uovo ed allorquando saranno ben soffici e sostenute, mischiateci con garbo, e

(1). In caso la pasta stentasse ad impastarsi perchè troppo dura aggiungente un altro po' di chiara d'uovo.

poco per volta, 100 gr. di zucchero al velo e 100 gr. di farina (l' uno e l' altro passati attraverso uno staccio all' ultimo momento) aggiungete un cucchiaino di zucchero vanigliato e due o tre grosse cucchiaiate di panna montata.

Mischiate tanto quanto basta per unire i diversi elementi e non più perchè il composto ne soffrirebbe.

Ungete leggermente di burro ed infarinate un paio di teglie quadrate, fate un cartoccio di carta pergamenata, metteteci la metà del composto, chiudetelo, tagliategli la punta con le forbici in modo da formare un buco del diametro di un centimetro scarso, e premendo la parte superiore fate cadere sulla teglia (a distanza di un paio di centimetri almeno l' uno dell' altro) delle asticciole di pasta di circa 10 centimetri di lungbezza.

Fate cuocere in forno temperato per 12 minuti.

Questi biscotti si mantengono molti giorni, purchè racchiusi in scatole di latta e tenuti in luogo asciutto.

N. B. — Si possono profumare anche con cannella, arancio, limone, ecc.

Cannoli alla siciliana

(*dose per 12 cannoli*)

Farina 120 gr. con 10 gr. di strutto, un poco di sale, un pò di zucchero, un cucchiaio da caffè di miele; impastate il suddetto composto con del vino rosso, finchè divenga una pasta piuttosto dura.

Fatela riposare per 2 ore e stendetela, come di pratica allo spessore di 3 o 4 millimetri.

Tagliatene dei quadrati larghi 10 o 12 centimetri ed avvolgeteli nei pezzi di canna d' India della stessa lunghezza che già avrete preparato.

Friggeteli in abbondante olio, ed allorchè sa-

ranno ben cotti, levateli dalla canna, rimanendo delle scorze di forma rotonda che metterete ad asciugare in luogo tiepido per un pò di tempo.

Cuocete quindi mezzo chilo di zucchero co nun pezzo di cannella e quando è arrivato a caramello ritiratelo dal fuoco e mescolateci momentaneamente un chilo di ricotta che avrete prima passata allo staccio.

Ripassate tutto il composto allo staccio di seta, lasciandolo freddare per 24 ore e ne avrete una crema piuttosto densa.

Amalgamatevi dei dadi di cioccolata, zuccata e pistacchi, riempite le suaccennate scorze con la suddetta crema ed inzuccherateli alla vainiglia.

Il pangiallo
(dolce natalizio romano)

Pasta di pane lievitata si scioglie con un pò d' olio, si lavora bene, e poi vi si mischia: mandorle dolci, pinocchi, zibibbo e scorzetta tagliuzzata finchè ne abbraccia. Se ne formano delle pagnotte spolverizzando il tavolo di farina e si cuociono in forno da pane non troppo rovente; ogni pangiallo di 5 o 600 gr. deve cuocere almeno mezz' ora.

« Forti » bassanesi

Diconsi *forti* in dialetto veneto, nel senso cioè, di duri. A Roma diconsi *straccaganasse*; è un dolce popolarissimo ed antico quanto i bucellati. Si facevano nelle famiglie usando del miele scadente e delle droghe in quantità. I moderni moderano le specie ed usono a preferenza il residuo della chiarificazione dello zucchero (melassa). E' un dolce molto

igienico e antifermentativo, mancando il zucchero: è indicato oltremodo per i bambini al tempo della dentizione, e per le signore bisognose d'alimentazione frequente nella giornata. Non guastano i denti come gli altri dolci; ma di essi si può veramente dire, che raggiungono... l'utile col dilettevole.

Ingredienti: Farina grammi 650, zucchero biondo gr. 100, cacao in polvere gr. 50, mandorle tostate in polvere 150 gr., burro gr. 25, un cucchiaio di spezie formato con un quarto di garofano, 2 gr. di noce moscata e 5 gr. di cannella in polvere; il tutto ben pestato e passato per setaccio.

S'impastano questi ingredienti sulla tavola, aggiungendo tanta melassa quanta ne occore per fare una pasta ben solida. Un'ora dopo si distende e si ritagliano tante striscioline di mezzo centimetro di spessore, 2 di larghezza e 10 circa di lunghezza; si riuniscono le punte formando la ciambella. Si sbatte un bianco d'uovo e si spennellano le ciambelle, quindi s'ingranano con zucchero. Adagiate su teglia di ferro, cuociono in forno di medio calore.

Si conservano al riparo dall'umidità e dalla polvere.

Modo di preparare la Meringa cotta e cruda

Meringa cruda

Per non fare inutili ripetizioni veggasi l'articolo: *Per preparare i gusci di meringa.*

Meringa cotta

Non indicheremo il sistema praticato dai pasticcieri e dai cuochi, perchè richiede troppo lavoro, troppa pratica ed esperienza per riuscire, indicheremo invece un modo facile e sbrigativo, pur raggiungendo lo stesso risultato.

Mettete in una bassinella, polzonetto o caldaino 250 gr. di zucchero in polvere (parte del quale potrebbe essere vanigliato), e 4 chiare d' uova piuttosto grosse o 5 se fossero piccole.

Collocate il recipiente sopra un pò di cenere e bracia, ma non troppa di quest'ultima; fate in modo che il recipiente stesso penda un poco a destra e con una frusta piuttosto grossa sbattete il composto in modo continuo e cadenzato, finchè sia divenuto tiepido, solo e spumoso, e che alzando su la frusta o sbattitoio si mantenga ritto.

Radunate bene allora tutta la meringa, mettetela in una catinella o un barattolo in maiolica, fatela raffreddare e quindi adoperatene quella quantità che vi occorre.

Ghiaccia *(Glaçe)*

Quello strato di zucchero lavorato col quale si ricoprono le pizze di pan di Spagna, bocche di dama, sospiri, ecc. chiamasi *glace* o *ghiaccia*, ed i napolitani dicono *naspro*.

I lettori troveranno indicato in calce alla ricetta: *Sospiri semplici* o *ghiacciati*, in modo di preparare la ghiaccia bianca e quella al cioccolato.

Seguendo lo stesso metodo si può preparare al caffè mettendo; invece dell'acqua, del caffè forte, oppure possono stemperare lo zucchero coll'alkermes, od anche colorire la ghiaccia con qualche goccia di colore vegetale *Breton* che vendesi nelle prime drogherie.

Ghiaccia di liquore a freddo

Ponete in una catinella mezzo bicchiere d'acqua e mezzo bicchiere di maraschino, kirsch, strega, od altro liquore.

Riempite il liquido di tanto zucchero al velo fino a densità occorrente per *glassare*. Adoperatela subito.

N. B. — Tutte le suddette ghiaccie sono consigliate come le più adatte per le famiglie data la facilità di eseguirle, omettiamo quelle adatte ai soli professionisti come la *Ghiaccia fondente* (*Fondant*- ed altre, la di cui esecuzione richiede molta pratica.

Ghiaccia reale per decorare

Serve per decorare le pizze ed altre pasticcerie dopo che sono state *glassate*, e se qualche lettrice volesse divertirsi a disegnare con la detta ghiaccia, ecco il modo di prepararla:

Ponete in una piccola catinella 5 o 6 cucchiai di zucchero al velo ripassato allo staccio al momento di adoperarlo, aggiungete un pò di albume d'uovo e con un piccolo mestolino lavorate lungamente onde ottenere un composto piuttosto sostenuto e veluttato.

Dev'essere insomma stentatamente scorrevole e

non spandersi; lavoratelo continuamente almeno un quarto d'ora, mettendoci di quando in quando qualche goccia di limone perchè sbianchisca molto.

Poi se ne mette un pochino in un piccolo cartoccio di carta pergamenata, tagliata a triangolo in modo che i pizzi di esso restino nella parte superiore.

Si spunta l'estremità del cartoccetto con le forbici e si adopera.

Frattanto bisogna ricoprire la catinella con un panno umido a più doppi, onde impedire che l'aria penetri ed asciughi la ghiaccia rimasta. La decorazione fatta con questa ghiaccia, si asciuga da sè.

R. MARESCA

Piazza S. Claudio, 94 - ROMA - Telefono n. 65-583

Vere Mozzarelle di Cardito — Latticini di Sorrento
Burro da the di Sesto in Pustera — Tutte le specialità di Napoli

SERVIZIO A DOMICILIO

RICETTE DI DOLCI PER DIABETICI

Frittata rigonfia (con salsa di cioccolata)

Per 2 o 3 persone prendete 3 tuorli che lavorerete con altrettante pastiglie di saccarina polverizzata e vaniglia, aggiungete 2 bianchi montati ben fermi, e poco prima del servizio - cioè quasi al momento - fate la frittata nella padella con burro chiarito, ma senza muoverla con la forchetta, basta saltarla con delicatezza finchè l' avrete avvolta e subito metterla al forno per 2 minuti.

Servirla all' ultimo momento con salsa cioccolata fatta con cacao e legata con semplici tuorli d' uova una pastiglia e mezza di saccarina e vaniglia.

Budino di gabinetto

Per 2 persone occorre: 2 tuorli, un quintino di latte, 2 pastiglie di saccarina, 10 gr. di pane di glutine ed odore di vainiglia.

Lasciate fondere la saccarina nel latte bollito tiepido e poneteci anche la vaniglia per fare l' infusione. Poi battete i tuorli, stemperateli col detto latte e passate il tutto alla stamina.

Ungete poi di burro un piccolo stampo a bordura ed in esso ponete il pane tagliato in dadi, ricoprite, con il composto preparato e fate cuocere a bagnomaria come di uso.

Intanto diluite 3 tuorli con mezzo bicchiere di latte aggiungeteci una pastina dt saccarina, un pò di vainiglia e fate addensare questa crema sul fuoco senza farla bollire.

Appena cotto il budinetto sformatelo su un piattoe riempite il vuoto con la salsa di crema preparata.

Budino di ricotta al limone

Per 2 persone prendete: 200 gr. di ricotta passata allo staccio, grattateci la corteccia di un limone, incorporate al composto 2 tuorli, 3 pastiglie di saccarina polverizzata, ed un poco di vainiglia.

In ultimo montate 3 bianchi d'uovo ben fermi, uniteli con garbo al composto e versate tutto questo in uno stampo da budino unto di burro. Cuocete a bagno-maria, coperto, oppure nel forno per 20 minuti.

Servitelo con una salsa identica a quella descritta nella ricetta precedente per il budino di gabinetto con la differenza che il budino di limone si deve servire su un piatto ricoperto da salvietta, la salsa da parte.

Gelato di crema alla vainiglia

In una casseruola ben pulita ponete 3 rossi di uova, 3 pasticche di saccarina polverizzata e mezzo bicchiere di panna sciolta, lavorate questi ingredienti con una spatola ben netta e sciogliete il tutto con un bicchiere di latte, aggiungete un poco di vainiglia.

Ponete sul fuoco sempre agitando nel fondo, e quando il composto comincia ad addensirsi toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare, agitandolo di quando in quando. Congelatelo come d'uso.

Cassettine di porcellana (dette cocottes) di crema al cacao con biscotti

Si prepara una crema alla portoghese con 2 tuorli un uovo intiero ed un poco di vainiglia; sbattete bene questi ingredienti, aggiungeteci tre pasticche e

mezza di saccarina infranta e poi latte approssimativamente quanto basta per riempire (si capisce; fra latte e uova) 4 delle suddette *cocottes*.

Poi sciogliete un cucchiaino da caffè di polvere di cacao, farlo bollire un minuto e quindi stemperarlo nel suddetto composto.

Passate il tutto in un pannolino di velato, riempite le *cocottes* e ponetele in un tegame con acqua bollente, finchè il composto siasi rappreso.

Servite preferibilmente fredde; inviando da parte delle fettine di pane al glutine, che avrete bagnate nel latte tiepido ben saccarinato e vainigliato e poi poggiate su teglia burrata e fate asciugare nella stufa.

Sono questi che io chiamo biscotti e possono ac-

Hôtel BOSTON

Bar – Grill – Birreria

Specialità d'ogni paese

PENSIONE RICHMONDS

Via Lombardia

compagnare molti dolci che lo richiedono, come già dissi un'altra volta.

N. B. — Il contenuto di queste *cocottes* si deve rapprendere senza bollire nè gonfiare. Se si dispone di un fornetto tiepido o di una stufa si possono cuocere in uno di questi, altrimenti basta il bagno-maria ed un poco di cenere calda e di poca brace sul coperchio.

Sciarlotta alla portoghese

Per 3 persone preparare una crema all'arancio con 3 pasticche di saccarina, 2 tuorli, 2 fogli di gelatina (colla di pesce) tenuta in acqua fresca e poi spremuta, circa un quinto di litro di latte, la buccia di un'arancia grattata e odore di vainiglia. Fate cuocere questa crema rimuovendola perchè si addensi, *ma non bolla*, e mentre questa si rafredda ungete leggermente di burro uno stampo a sciarlotta, della capacità di mezzo litro circa, ed impanatelo dapertutto con pane di glutine triturato al quale avrete dato una spruzzatina di buon cognac, il quale è spesso permesso ai diabetici non solo nei dolci, ma anche nelle pietanze.

Fate leggermente rapprendere la crema nel ghiaccio (se è in estate) unitegli un quinto di litro di panna montata, versate tutto nello stampo preparato e metterlo in luogo fresco.

Per sformare questa crema, basta immergere fin quasi all'orlo lo stampo in acqua tiepida.

Desiderando colorire la crema, vi si può aggiungere qualche goccia di *Carminio Breton*.

Biscotti leggeri per i diabetici

Proporzioni: 4 tuorli, 6 pasticche di saccarina triturata e la buccia grattata di un arancio.

Battere il tutto in una catina con una frusta durante almeno 10 minuti, al termine dei quali unire leggermente al composto 4 cucchiaiate di farina di mandorle dolci, un cucchiaino di fecola di patate, le chiare montate bene e mettere detto composto, poco a poco, in una saccoccia munita di un tubetto di latta alla estremità, non avendo questa saccoccia col cannello, questa operazione si può fare con un cartoccio di carta pergamenata.

Con esso formate dei biscotti come i savoiardi sopra una teglia bene unta di burro e cuoceteli in forno di medio calore per ritirarli fuori quando saranno divenuti ben asciutti.

Bianco-mangiare

Preparate un latte di mandorle pestando 60 gr. delle medesime, precedentemente sbollentate, sbucciate e tenute in acqua fresca, ed alle quali avrete aggiunto 2 sole mandorle amare ugualmente mondate.

Mentre pestate le mandorle, bagnatele un poco per volta con poco più di mezzo bicchiere di latte e riducetele più fine possibile.

Intanto ponete a bagno in acqua fresca 3 fogli di colla di pesce e quando sarà molle taglietela dall'acqua e fatela liquefare schiumandola se occorre.

Strizzate fortemente le mandorle in una salvietta netta, radunate il passato in un casseruolino ed aggiungeteci 4 pastiglie di saccarina frantumata e la colla di pesce liquefatta.

Fate freddare bene il composto rimuovendolo e quando comincia a coagularsi unitegli 150 gr. di panna montata, un pò di odore, di vainiglia e versate il tutto in uno stampo da bavarese od altro stampo adatto, circondate questo di ghiaccio, coprite e sformate al composto.

Volendo, la vainiglia la potete mettere nel latte che serve a stemperare la mandorle, e per maggior facilitazione si può ungere leggermente lo stampo di olio di mandorle dolci.

Cialdoni con panna montata

La scienza ha sentenziato che ai diabetici è permesso di fare uso di una piccolissima parte di fecola di patate. In omaggio a questa sentenza formulo la seguente ricetta:

Preparate una piccola colla densa con latte, fecola di patate, saccarina e odor di vainiglia. Questa colla deve avere la consistenza di una cosidetta crema pasticciera. Appena fredda, ungete bene di burro una teglia o *lastra* di rame o di ferro e spalmate in tutta la grandezza della teglia la detta colla formandone uno strato eguale e sottilissimo.

Cuocete in forno piuttosto forte di calore e quando lo strato comincia a prendere colore, tagliatelo in tanti piccoli riquadri, i quali man mano ed il più sollecitamente possibile. attorciglierete a dei pezzi di canna o manichi di mestole, ecc.

Questi cialdoni vanno riempiti di panna montata condita con vaniglia e saccarina polverizzata, ma questo lavoro deve farsi il più tardi possibile, perchè in caso diverso i cialdoni si rammolliscono e perdono tutto il loro pregio.

Spuma di cioccolato

3 tuorli, 3 pasticche di saccarina triturata, vainiglia, 2 cucchiai da caffè di cacao in polvere con un poco di latte; mischiare tutto, aggiungere 200 gr. di panna montata, riempire uno stampo liscio da gelato, chiudete bene col suo coperchio ad incastro, mettendo un foglio di carta bianca fra lo stampo pieno ed il coperchio. in modo da impedire all'acqua salata di infiltrarvisi, anzi per maggior precauzione potete stuccare le connessure con del burro.

Sotterrate lo stampo nel ghiaccio pesto nel quale avrete messo del sale pestato grossolanamente in proporzione di 500 gr. di sale per ogni 3 o 4 chili di ghiaccio.

Dopo un'ora lavate lo stampo in acqua fresca, a sciugatelo, e sformate il gelato sopra un piatto.

Regola generale, per i diabetici
adoperate sempre i prodotti Buitoni

GRANITE E GELATI

Nelle cucine e nelle gelaterie, la gran pratica, e più che altro il *palato*, indicano le giuste proporzioni dello zucchero nei composti; indicazioni precise è difficile darne, a menochè non si adoperi il *pesa-sciroppi*, un utensile che raramente si trova presso le famiglie.

Tutto ciò non significa che si debba rinunziare a fare il gelato in casa per cagione di questi ostacoli; io darò le proporzioni approssimative, ed un pò aiutandovi col palato, cioè gustando i composti prima di congelarli, per assicurarsi che non siano troppo dolci, ciò che gli impedirebbe di gelarsi, un pò con la buona volontà e con la costanza, acquisterete poi quella esperienza e quella pratica che vi mancano.

Con le comodità di cui si dispone oggidì è molto facile preparare i gelati in casa propria.

Si trovano in vendita certe macchinette da gelato comode ed economiche, tutto sta nella spesa del primo acquisto, perchè con esse si risparmia metà di ghiaccio e di fatica. Infatti, basta mettere il composto in una di queste, chiuderla, calcare all' ingiro del ghiaccio cosparso abbondantemente di sale e poi girare il manubrio per alcuni minuti, per avere un gelato mantecato a perfezione.

Il ghiaccio che si adopera per far gelati dev'essere pestato grossolanamente, poi vi si semina su un pò di sale, si mischia con una paletta od un coperchio di casseruola, e si mette a strati attorno la sorbettiera calcando bene ogni strato con un mozzicone di legno adatto, ed inframettendo uno strato di sale. Anche il sale dev' essere pestato grossolanamente perchè quello fino non è adatto.

La proporzione è di un chilogrammo di sale circa per ogni 6 o sette chilogrammi di ghiaccio.

Tutto ciò che serve alla manipolazione dei gelati dev'essere ben netto e specialmente gli stacci, le casseruole, le cucchiaie, ecc., non siano unte di grasso. I composti da gelati, specialmente se acidi, non debbono soggiornare in recipiente di metallo, siano pur stagnati; la fragola, il ribes, il frambois, ecc., diventano di color violaceo al contatto della latta, dello stagno, ecc., odoperate perciò gli oggetti di terraglia.

Gelato di crema

(detto in Roma: *Gelato di rosso d'uovo*)

In una casseruola ben pulita mettete 5 rossi di uovo, 180 gr. di zucchero fino e un decilitro di panna sciolta; lavorate bene questi ingredienti con un mestolo ben netto e scioglieteli man mano con mezzo litro di latte.

Aggiungete un pezzetto di vainiglia, poi collocate la casseruola su fuoco moderato, sempre agitando il liquido e passando continuamente il mestolo nel fondo della casseruola.

Quando il composto comincia a condensarsi, ma che non deve bollire, e che il mestolo ne resta più cosparso ed appannato, tiratelo su dal fuoco, continuate ad agitarlo alcuni minuti finchè perda il primitivo calore ed allora versatelo in una, terrina lasciandovi la cucchiaia perchè così potrete rimuoverlo di quando in quando per evitare che si formi una specie di pellicola sulla superficie.

Mezz' ora prima di servire il gelato, passatelo attraverso uno staccino pulito, mettetelo in una sorbettiera e fatelo congelare.

Chi dispone di una cucina economica, può fare

restringere in un recipiente l' acqua salata che rimane del gelato, poi distendere il sale che ne estrae, si fa asciugare in stufa o al sole, e si serba per un' altra volta.

Questa crema invece della vainiglia si può profumarla con corteccie di aranci, mandarini, limoni, ma adoperando la sola epidermide e togliendo loro con un coltellino, la parte bianca che vi è aderente.

Queste corteccie bisogna mettervele quando si leva la crema dal fuoco e toglierle una mezz' ora dopo che vi sono state in fusione.

Bisogna però che siano sbucciate di recente e da frutta freschissime, poichè, in caso diverso, esse comunicherebbero cattivo gusto al gelato.

Dopo fatto il gelato, qualora non dovesse essere servito subito, conviene rinforzarlo, ciò che si ottiene mettendo ancora del ghiaccio salato intorno alle pareti della sorbettiera, e facendo sgocciolare la prima acqua.

Gelato di crema al caffè

Per 7 o 8 persone fate tostare gr. 75 di buon caffè e così bollente com' è, gettatelo in un recipiente piuttosto grande in cui vi sia mezzo litro di latte caldissimo ; ponete sul recipiente un foglio di carta bianca, chiudete col coperchio, poggiandolo sulla carta e lasciate così la fusione per raffreddarsi.

Dopo una mezz' ora passate la infusione attraverso un pannolino ed aggiungete altro latte fino a raggiungere la quantità di 4 quinti di litro.

Ciò fatto mettete in una casseruola, pulitissima 7 rossi d' uovo e 230 gr. di zucchero fino, aggiungete 2 cucchiai d' acqua e lavorate bene il composto con

un mestolo pulito e senza essere stato adoperato per materie grasse, diluite i rossi di uova con il latte e ponete la casseruola sul fuoco moderato rimuovendo continuamente, e senza mai lasciarla passando il mestolo in tutte le parti del fondo della casseruola, finchè il composto comincia ad addensarsi alquanto, si che il mestolo ne resti più appannato a tale punto togliete subito la casseruola dal fuoco e regolatevi senza che si facciano inutili ripetizioni, come è scritto nella ricetta: *Gelato di crema.*

Gelato di cioccolato all'acqua

Il gelato di cioccolata all' acqua si prepara nel seguente modo:

Prendete mezzo litro d' acqua, 100 gr. di zucchero 100 gr. di cioccolato grattugiato o fuso e 20 gr. di cacao fuso.

Mettete tutto sul fuoco e, agitandolo sempre col mestolo, portarlo all' ebollizione, indi passarlo con apposito passino, e di nuovo rimettetelo sul fuoco a farlo ribollire - sempre agitandolo - finchè si ha la consistenza voluta, cioè fino a che si appanna bene il mestolo.

Dopo freddato congelarlo come tutti gli altri gelati senza lavorarlo molto, altrimenti si sbianchirebbe-

Gelato di crema al cioccolato

Mezzo litro di buon latte, 120 gr. di zucchero, 4 rossi d'uova e 140 gr. di cioccolato alla vainiglia. Quest'ultimo si fa liquefare con mezzo bicchiere di acqua e si tiene in disparte.

Con questo ingrediente si fa un composto nello stesso modo descritto più sopra.

Dopo levato dal fuoco il composto, vi si mischia il cioccolato squagliato e si fa congelare con le regole d'uso.

Gelato e composta di pere

(ovvero due piatti dolci con 500 gr. di pere)

Mondate 500 gr. di pere spadone od altre pere di qualità fragrante e non troppo acerbe; spaccatele in due per toglier loro la parte stopposa ed i semi.

Intanto avrete posto sul fuoco un recipiente ben netto con 400 gr. di zucchero ed un quinto di litro di acqua.

Rimuovete un momento, ponete sul fuoco ed al primo bollore gettate nello zucchero le pere, coprite il recipiente e fate cuocere.

Appena le pere saranno cotte togliete il recipiente dal fuoco e, coperto com'è, ponetelo a raffreddare dopo avervi messo dentro cinque o sei scorzette di limone fresco a cui sia stata tolta la parte bianca. Ciò fatto, togliete le pere asciutte, aggiustatele in un piatto e riponete lo sciroppo in un recipiente in terraglia.

Per quel giorno potrete inviare a tavola le pere, dopo averle asperse di liquore alchermes o maraschino, ed accompagnandole con un piatto di paste secche, come pasta frolla, margherita, ecc., oppure con dei semplici biscotti.

L'indomani aggiungete allo sciroppo serbato mezzo litro di acqua ed il sugo di due limoni.

Passate il composto allo staccio, e con esso fateci il gelato come d'uso, che servite in appositi bicchieri, inviando da parte dei biscotti.

Gelato di amarena

Togliete i gambi ed i noccioli a 3 chilogrammi di marasche (visciole) ed infrangetele bene in modo da farle uscire tutto il sugo, poi premetele in una salvietta attorcigliata e raccogliete tutto il loro sugo in una catina. Regolatevi che per ogni litro di sugo occorrono 800 gr. abbondanti di zucchero, mezzo litro di acqua, ed il sugo di quattro limoni freschissimi.

Mettete tutto in una casseruola e fate bollire 5 minuti schiumando sempre.

Ciò fatto, bagnate e spremete un pannolino di velato ed in esso passate il vostro composto, quindi fatelo raffreddare e poi congelatelo come d'uso in una sorbettiera o macchinetta da gelare.

E' un genere di gelato molto gustoso se fatto a dovere.

Zabaglione gelato

Mettete 6 rossi d'uovo in un polzonetto od altro recipiente adatto, scioglieteli con un cucchiaio di acqua fresca, poi aggiungete 150 gr. di zucchero fino ed un quintino di marsala.

Battete con una frusta su fuoco moderato finchè il composto sia caldo, ma non troppo, affinchè l'uovo non si cuocia. Continuate sempre a sbattere finchè sia divenuto soffice, spumoso e consistente; fatelo raffreddare fuori del fuoco sempre agitando, ed allorquando sarà completamente freddo mischiategli un quintino di panna montata.

Versate il composto in uno stampo a *plombière*, (cioè a dire uno stampo liscio da gelato munito di coperchio) mettete un foglio di carta bianca sulla superficie, coprite bene col coperchio, stuccate le connessure di esso con un pò di burro, e sotterrate

lo stampo nel ghiaccio abbondantemente cosparso di sale grossolanamente pistato, e dopo un' ora e mezza, lavate lo stampo in acqua fresca, scopritelo e rovesciate il gelato su un piatto munito di salvietta.

N. B. — Per evitare complicazioni si puó mettere il composto in tanti bicchieri a calice, e collocar questi in un recipiente chiuso, con ghiaccio salato sotto e sopra.

Sorbetta d'uva moscatella

Mettete in un recipiente 400 gr. di zucchero con mezzo litro di acqua bollente, dimenando onde far liquefare lo zucchero.

Prendete un chilogrammo d' uva moscatella bene matura affinchè sia ben saturata di profumo, pigiatela come meglio potete e spremetela attraverso un forte lino.

Unite questo sugo all' acqua zuccherata, aggiungete il sugo di qualche limone, onde dare al composto un agretto soave.

Passatelo in una macchinetta da gelare previamente contornata di ghiaccio salato, lavorando per farlo rapprendere. Aggiungete in ultimo 2 bicchierini di cognac di ottima qualità.

Lavorate bene col mestolo onde raffina il composto e lasciatelo in ghiaccio per 2 ore almeno.

Questa ghiacciata, nella sua stagione, procura una gradevole sensazione uscendo dal sapore dei sorbetti usuali.

Bomba di panna con fragola

Ecco un dolce gelato squisitissimo e di facilissima esecuzione:

Per 6 persone si mettono in un catino 3 quarti di litro di panna montata ben soda e leggera, quindi vi si mischiano pian piano 200 gr. di fragole passate allo staccio e circa 150 gr. di zucchero al velo vanigliato.

Si versa il composto in uno stampo da gelato, di quelli detti a *plombièra* col suo coperchio ad incastrare e la vite nel fondo.

Badate che lo stampo deve essere assolutamente pieno e ben chiuso.

Mettetelo allora entro un mastello, copritelo di ghiaccio pesto in cui avrete mischiato un poco di sale pestato grossolanamente; coprite con un grosso torcione umido e lasciate gelare per circa un'ora e mezza. Per ogni 5 chili di ghiaccio adoperate 300 gr. di sale, non più.

Giunto il momento di mettere in tavola la bomba si lava lo stampo immergendolo per un minuto nell'acqua fresca, lo si asciuga, si toglie il coperchio e la vite di sotto, si capovolge sul piatto munito di salvietta e si soffia nel buco della vite mentre si solleva lo stampo.

Si fa notare però che per maggiore precauzione è meglio mettere un foglio di carta commerciale fra il composto e il coperchio, chiudere e poi strappare il superfluo della carta che resta fuori.

Bomba Chantilly

Per preparare questo dolce bisogna munirsi di uno stampo liscio che abbia il coperchio che chiuda ermeticamente ed una vitarella nel fondo.

Questo genere di stampi chiamansi a *plombièra* e se ne trovano di ogni metallo e di ogni grandezza.

Per non sbagliare ad ordinare al lattivendolo la dose di panna montata occorrente sarà bene che misuriate con acqua il contenuto dello stampo e questo stesso contenuto, su per giù, occorrerà avere di panna montata.

Terrete pronti dei dadolini di sovoiardi e frutta candite (poca roba) sui quali avrete versato un paio di cucchiaiate di maraschino o di cognac.

Il tempo per far gelare la plombiera deve essere regolato a seconda la grandezza dello stampo; uno per 6 o 7 persone può congelarsi in un'ora; per 10 o 12 occorre più di un'ora e mezza.

Condite la panna montata con zucchero al velo vainigliato e maraschino, mischiando poco e adagio perchè non si sciupi, e regolatevi — assaggiandola — che non sia nè poco, nè troppo dolce. Nel primo caso stenterebbe a congelarsi, nel secondo formerebbe dei ghiacciuoli sgradevoli al palato.

Dopo condita la panna, mettetene una cucchiaiata in fondo allo stampo, su questa un pò di dadolini di savoiardi e di canditi, poi altro strato di panna ed altri dadolini finchè lo stampo sia pieno.

Badate che i vari ingredienti restino compatti, ossia che nella massa non vi rimangano vuoti.

Coprite con un disco di carta, chiudete lo stampo, stuccate le connessure con un pò di burro, assicuratevi che la vite sia ben chiusa, e sotterrate lo stampo nel ghiaccio pesto.

Per ogni 5 chilogrammi di ghiaccio occorre mezzo chilogrammo di sale grosso pestato, ossia la metà di quello che si adopera per i gelati mantecati.

Al momento di sformare il dolce, si tuffa lo stampo in acqua fresca, lo si asciuga subito si leva la vite, e tenendo lo stampo capovolto, vi si soffia per far cadere la plombiera su un piatto munito di salvietta.

GELATI DI FRUTTA

Il gelato di frutta si compone di sciroppo, volte vainigliato, volte no, in cui vi si mischia della frutta come fragole, ribes, frambois, albicocche, pesche, ecc. e queste frutta ben mature, vanno passate a *crudo* in uno staccio di tela rossa e quindi mischiate allo sciroppo freddo.

Per farlo riuscire bene bisogna procurarsi degli appositi setacci, detti di crino rosso, perchè se sono troppo radi riesce un gelato granelloso, se troppo fini non passano mai.

Gelato di fragole

Per confezionare, dunque un gelato di fragole, sul quale, su per giù si modellano tutti i gelati di altra frutta, metterete un quintino di sciroppo, nel quale avrete fatto bollire un pezzetto di vainiglia se vi gradisce, ed un quintino di purèa di fragole passate allo staccio.

Scorzettate in questo composto la superficie verde di un limone fresco senza la parte bianca e spremeteci dentro il sugo del medesimo.

Misciate e lasciate stare così una mezz'ora; poi ripassate pian piano il composto nuovamente e fatelo congelare. Lo sciroppo va preparato così:

Si mette in un casseruolino mezzo litro d'acqua e 450 gr. di zucchero, si mischia, si fa bollire qualche minuto, si schiuma, si passa *si fa freddare*, poi si preleva quello che occorre, serbando il rimanente, poichè si mantiene sempre.

Altro gelato di fragola

Mettete in una insalatiera od altro recipiente adatto 350 gr. di zucchero in polvere, 20 gr. di zucchero vainigliato, il sugo di tre belli limoni freschi (o quattro se non sono tanti grossi).

Passate per setaccio di crino rosso 400 gr. di fragole piccole, odorose e mature, non lasciando che i semi.

Mischiate il passato di fragole agli altri ingredienti agitate di quando in quando con un cucchiaio di legno, e quando lo zucchero sarà completamente liquefatto mette in sorbettiera il composto circondato di ghiaccio pesto e sale, girate e mescolate finchè sarà ben rappreso.

A scanso di inutili ripetizioni diamo un esempio ed una dose che basta per tutti gli altri.

Proporzioni: Un quintino di panna sciolta, freschissima.

Un quintino di purèa di fragola e cioè a dire delle fragole passate attraverso uno staccio di crino rosso, rotondo, facendole passare col premere con una mano la di cui purèa venga accolta in un recipiente di porcellana o di terraglia qualunque, e dico terraglia non a caso, poichè la polpa di frutta fresche e più specialmente quella di frutta rosse, non debbono toccare nè latta nè stagno, perchè questi metalli ne fanno alterare il colore ed il gusto. Zucchero al velo 2 ettogr. vainigliato 35 gr.

Manipolazioni: Unite in un recipiente di porcellana tutti questi ingredienti e mischiateli ogni tanto con un mestolino di legno.

Quando lo zucchero è ben liquefatto versate il composto nella sorbettiera e gelatelo.

Se volete dare maggior gusto a questo gelato, grattate sulle fragole un pochino di buccia di limone freschissimo prima di passarle e spremeteci qualche goccia di sugo del medesimo.

Questa addizione gli comunica una fragranza che armonizza perfettamente con le fragole e con la panna.

Gelato di limone

Fate uno sciroppo con mezzo litro d'acqua e 400 gr. di zucchero. Fate bollire pochi minuti, schiumate e fate freddare.

Quando è freddo *scorzettate* in esso, cioè fate cadere nello sciroppo la pellicola superficiale di 5 limoni belli e freschi, in modo che non resti aderente la parte bianca, spremete anche il sugo dei limoni, mischiate bene, e dopo una mezz'ora almeno d'infusione passate in uno staccio od un pannolino di velato e fate gelare.

Volendo fare questo gelato più profumato, aggiungete un pezzetto di vainiglia nello sciroppo quando bolle; se poi volete che vi riesca più bianco e più spumoso, aggiungete al composto, nel momento di versarlo nella sorbettiera una chiara di uovo, a metà sbattuta con un cucchiaio d'acqua, e poi mischiata alla svelta nel composto.

Gelato di arancio

Regolatevi come il gelato di limone, meno che nello sciropo spremete 5 aranci ed un limone, ma le scorze di quest'ultimo non vanno unite a quelle di arancio.

Gelato di frutta fresca e panna di latte

Di facilissima esecuzione, squisitissimo, ma un pochino più costoso. Lo si può confezionare tanto con le pesche che con le fragole o le albicocche, ecc.

Una delle condizioni indispensabili per confezionare bene questa specie di gelati è quella di adoperare della frutta ben matura.

Gelato di mandarino

Identico soltanto che adopererete 6 mandarini per odore; e per sugo oltre a quello dei 6 mandarini aggiungete il sugo di un'arancio ed un limone.

Per scorzettare bene i mandarini si taglia la buccia di questi in listarelle, e con un coltellino si privano della parte bianca.

GRANITE

Le granite differiscono dai gelati in questo: debbono contenere meno zucchero dei gelati, e non vanno *lavorate* alla sorbettiera come quelli.

Il composto si mette nella sorbettiera, si copre, e ogni tanto si distacca dalle pareti e dal fondo lo strato rappreso.

Granita di limone o di arancio

Ambedue si confezionano come i gelati delle stesse qualità suddescritte, meno che gli si aggiunge un altro poco d'acqua in ultimo.

Granite di caffè

Fate un buon caffè con mezzo litro di acqua e

40 gr. di caffè macinato, dopo aggiungete 90 gr. di zucchero fino. fate liquefare, mettete nella sorbettiera contornata di ghiaccio e sale, distaccate ogni 10 minuti lo strato congelato, e quando la massa è abbastanza rappressa, distribuitela in appositi bicchieri.

Granita d'orzata

Dopo aver sbollentate e pelate 100 gr. di mandorle dolci, pestatele finissime, spruzzandole di acqua, e con l'aiuto di un tovagliolo spremete da esse un litro di latte unitegli 200 gr. di zucchero e un pezzo di cannella; quindi ponete il composto sul fuoco, finchè vi sarà liquefatto lo zucchero.

Appena sarà freddo ritirate la cannella, versate il liquido nella sorbettiera, lavorando come è stato descritto per altre granite.

Granita alla crema

Prendete un litro d' acqua calda, aggiungetevi 300 gr. di zucchero ed un buon bicchiere d' acqua ben saturata di cannella.

Pestate 100 gr. di mandorle spruzzandole di tanto in tanto con un tantino d' acqua, mettetele in un pannolino e confezionate un doppio latte con acqua previamente zuccherata.

Versate cotesto liquido in un sorbettiera posta al ghiaccio lavorandolo, come è stato descritto in atre ricette, e come va prendendo consistenza, aggiungetegli 100 gr. di panna montata freschissima. Lasciatela al ghiaccio altro breve tempo e servitela in bicchieri. — Deliziosa e dissetante.

Gramolata di more

Le more sono le frutta più salutari che si notano nella nomenclatura vegetale; frutta modeste e beneficanti.

Le buone massaie che vorranno arricchire il loro casalingo repertorio, possono confezionare questa gramolata estiva senza alcuno imbarazzo.

Basta saper pestare 200 gr. di more mature (usare per tutti i frutti mortaio di marmo e pestello di legno) scioglierle in un litro di acqua, passarle a traverso un lino grossolano spremendolo forte, aggiungere a questo liquido 350 gr. di zucchero ed il sugo di 2 o 3 limoni, onde portar al composto il grado di un piacevole agretto che imita le more quando sono ancora immature portando a fondo fino al completo scioglimento dello zucchero.

Come il liquido si è del tutto raffreddato, profumatelo con un cucchiaio d'acqua ben saturata di gelsomino, e riversandolo in una sorbettiera, praticate come le altre gramolate descritte più innanzi.

Gramolata di melone giallo

A mezzo litro di polpa di limone giallo, maturo e di buon aroma, aggiungere 100 gr. di zucchero ed un pezzo di vainiglia, si mette il composto vicino al fuoco per far liquefare lo zucchero, ma senza farlo bollire, dopo che il composto si sarà raffreddato si fa congelare e gli si aggiunge in ultimo un bicchierino di buon rhum e dei dadolini di melone posti in antecedenza a macerare in un pò di rhum.

DOLCI CALDI E FREDDI

PER BAMBINI

Castagnole alla Geromina

È costume in alcune parti del Piemonte, anche nelle famiglie agiate, di dare per cena ai bambini questa specie di composta calda, innaffiandola talvolta con abbondante latte od anche panna.

L'addizione del latte e della panna non è di rigore, e coloro che vogliono fare economia possono benissimo adoperare le castagnole come noi le descriviamo, perchè riescono ugualmente gustuse tanto calde che fredde.

Non esitiamo quindi a raccomandare questa specialità a chi ha molti bambini da nutrire, perchè essa è non solo conveniente per la esiguità della spesa, ma perchè trattasi di alimento sano, gustose, nutriente e di nessuna fatica per eseguirlo.

Per 4 o 5 bambini occorrono 500 gr. di castagnole secche, si tolgono quelle bacate, si privano bene di qualche pellicola rimasta mediante la punta di un coltellino, si lavano in acqua tiepida e si pongono in una casseruola non troppo larga, in cui debbono occupare una terza parte dell'altezza del recipiente.

Si coprono d'acqua fin quasi il doppio del loro volume vi si aggiunge una piccolissima presa di sale, si coprono e si lasciano bollire piano piano per non meno di un'ora e mezza finchè le castagnole siano cotte, ma senza rompersi.

Se la bagna fosse ancora abbondante fatela restringere mettendo il recipiente con le castagnole su fuoco più forte, ma se la bagna è piuttosto poca spolverizzate le castagnole con una cucchiaiata da zuppa di zucchero fino ed una di cacao in polvere.

Coprite lasciate stufare un altro quarto d' ora, saltellando pian piano il recipiento delle castagnole, per farle mischiar tutte, ma, ripeto, senza romperle.

Quando la salsetta si è alquanto ristretta, rovesciate pian piano la composta in un piatto concavo e ponete in tavola.

Mele Bebè

Scegliete tante belle mele ranette per quanti bambini avete da nutrire, sbucciatele e con un coltellino a punta toglietene tutta la parte dura del torsolo e delle semenze. Imburrate un piatto adatto alla quantità di mele e resistente al forno, disponete in esso le mele in un solo strato, e nel buco di ciascuna di esse poneteci un pezzetto di burro fresco, grosso come una ciliegia, spolverizzatele abbondantemente di zucchero al velo vanigliato (od anche cannellato), versate nel piatto mezzo bicchiere d' acqua, ponete in forno moderato e fate cuocere dai 30 ai 40 minuti, secondo la quantità delle mele.

Tiratele fuori dal forno e servitele calde.

Tazzine di crema al caffè

Dolce economico e sbrigativo. Supponiamo che vogliate fare 12 tazzine di crema, ebbene, dovete misurare 6 tazzine di latte (di quello s' intende che dovrete adoperare) 2 tazzine di caffè forte assai, 10 tuorli d'uovo e 60 gr. di zucchero, poi sbattete i tuorli in una terrina, uniteci il latte ed il caffè, passate il composto attraverso uno staccino e riempitene le tazze.

Collocate queste in un recipiente con acqua cal-

da, coprite con un coperchio di ferro e di bandone, su cui metterete del fuoco.

L'acqua deve arrivare appena a metà d' altezza delle tazzine, e non deve bollire propriamente, ma deve, come si dice in arte, *fremere*, cioè avere quel grado di calore che precede il bollore. Dopo 20 minuti di cottura, levate il recipiente dal fuoco e lasciate che le tazzine vi si raffreddino. Poi le toglierete, le asciughere, e le servirete in tavola con dei biscottini. S'intende che questa dose può essere diminuita e raddoppiata.

N. B. — Si può variare facendole al cioccolato o semplici di tutto latte, uova, zucchero e vaniglia.

Grattino di ciliege

Per 5 o 6 bambini occorrono 350 gr. di ciliegie 300 gr. di zucchero, del pane e del burro. Togliete i gambi e le ossa alle ciliegie e ponetele a cuocere insieme allo zucchero e facendole bollire circa un quarto d' ora. Da un pane quadrato tagliate una discreta quantità di fette finissime e larghe di midolla di pane spalmata di burro (1).

Ricoprite con uno strato di esse tutto il fondo di un piatto rotondo e ovale di porcellana resistente al forno (la parte imburrata di sotto) sullo strato di pane ponete le ciliege con il meno possibile del loro sciroppo.

Distendete ed eguagliate lo strato di ciliegie ricoprendo dapertutto con altre fette di pane impur-

(1) Il pane dov'essere raffermo, senza crosta; il burro ridotto morbido come una mantechina, e lo si spalma ogni volta prima di tagliare la fetta di pane.

rate (la parte imburrata di sopra) e ponete al forno per più di mezz'ora in modo che tutto il pane di sopra sia ben colorito e croccante.

Panierini di fragole con panna

Con degli aranci piuttosto piccoli e scorzuti formate dei canestrini col loro manico, cosa non tanto difficili a farsi, mediante la punta affilata di un coltellino. Vuotateli completamente del loro contenuto e poi riempiteli con fragole già condite e macerate con sugo di arancio, e poi sulle fragole formate un cupolino di panna montata condita con zucchero al velo vanigliato.

Canestrini di aranci con gelatina

Gli stessi canestrini invece di riempirli di fragole si riempiono di gelatina dolce, colata nei canestrini stessi, oppure rossodada sul ghiaccio, poi tagliuzzata su una salviettina bagnata e spremuta, e con un cucchiaio si riempiono i detti canestrini.

Spagnolette Tripoline

Si sbattono in neve, ben sodi 4 bianchi d' uovi. poi vi si mischiano 200 gr. di zucchero vainigliato in polvere, 90 gr. di farina ed un etto di burro liquefatto. Dopo aver foggiato questa pasta in dischi sottilissimi su teglie burrate ed infarinate, si cuociono in forno caldissimo. Appena cotti si distaccano i dischi, si rotolano attorno ad un lapis in forma di spagnolette, e si ottengono così dei minuscoli cialdoncini deliziosi.

Polentina dolce *(Conillie)*

In Francia si fa molto uso di queste polentineo pappette come vorremo chiamarle, specialmente nell' alimentazione dei bambini.

Pesate 200 gr. di zucchero in polvere e ponetelo in una casseruola di media grandezza, aggiungete della vainiglia in polvere scioglietelo con tre cucchiai di latte freddo.

Pesate anche 25 gr. di farina setacciata, mettetela in sieme allo zucchero, mischiate pian piano, aggiungete una presa di sale e sciogliete bene con un litro di latte, ponete sul fuoco, (non in pieno fuoco) e sempre mescolando bene fino che bolle. Al primo bollore servitela.

Piccolo zabaglione

Prendete un uovo fresco, rompetelo - picchiandolo delicatamente sul tavolo - apritela in due e, facendo passare il giallo da un mezzo guscio all' altro, due o tre volte, lasciate cadere il solo bianco in una scodella, mettendo il giallo in una tazza. Con una forchetta si batte l' albume fino a che diventi una bella spuma, bianca e consistente. Dopo frullate da parte il torlo con un cucchiaino, unendovi un poco - meno di mezza tazzetta - di zucchero in polvere, e da ultimo qualche cucchiaino di cognac o di marsala. Mescolate bene, riunite prontamente bianco e giallo ed avrete due porzioni di ottimo zabaglione.

Paste alla Vainiglia

Mettete in un recipiente di terra 180 gr. di burro e lavoratelo bene con un mestolo di legno. Poi unitevi - rimestando leggermente - 120 gr. di zucchero al velo, 60 gr. vainigliato, 4 albumi di uova montati e 120 gr. di farina finissima.

Preparate una teglia unta e infarinata, versatevi la pasta non più di due dita e cuocete al forno procurando che resti bianca e non troppo cotta.

Quando è fredda, tagliatela a piacimento, o a mandorle, o a stampini tondi, ecc., ed al momento di servirle spolverizzatele abbondantemente di zucchero profumato alla vainiglia.

Sono buone fatte semplicemente come ho indicato.

Piccole paste per il the

Si pongono 330 gr. di burro, ben rammollito, in una terrina e si lavora con una cucchiaia di legno per farlo diventare soffice e cremoso. Avrete preparato 330 gr. di zucchero al velo, e 400 gr. di farina bianca di prima qualità e 7 uova.

Quando il burro sarà ben lavorato, metteteci dentro una delle uova ed un cucchiaio di zucchero al velo; allorchè questi saranno bene incorporati nel burro ripetete l'operazione fino al termine delle uova e dello zucchero, senza mai smettere di mischiare.

Ciò fatto aggiungete tutta la farina.

Avrete preparato delle tielle unte di burro (poco e dapertutto) ed infarinate, e mediante un cartoccio od un cucchiaio da zuppa, fate cadere la pasta sulla tiella, in piccola parte, a guisa di savoiardi o

di rotelline, badando di non metterle troppo vicino una all'altra.

Cuocete a forno temperato che non sia, cioè, eccessivamente forte.

In questa pasta potrete aggiungere della buccia di limone grattata oppure potrete aromatizzarla con cannella, vainiglia, ecc.

Bastoncini di zucchero d'orzo

Malgrado la sua denominazione, l'orzo non entra per nulla in questa preparazione.

Ecco il modo di fare quei bastoncini, detti dal nostro vulgo: *succhiameli*.

Fate fondere 500 gr. di zucchero con acqua che appena copra, ed aggiungetevi 100 gr. di glucosio ed una presa di cremore di tartaro.

Quando la cottura dello zucchero sarà arrivata al caramello ciò che si conosce immergendo uno stecchino nello zucchero in cottura e poi tuffarlo subito in acqua fresca, e se lo zucchero si spezza come il vetro, fra i denti, e non si attacca ad essi, allora è fatto) versatela su una lastra di marmo leggermente unta d'olio, e nel centro dello stesso zucchero versate 2 o 3 gocce di essenza di limone.

Quando lo zucchero si sarà alquanto raffreddato, rialzatene i bordi e ripiegateli in dentro, e quando il calore di essa vi permetterà di maneggiarlo, dividetelo in tanti pezzetti che foggierete a bastoncini.

Fiocchi di neve

E' un piccolo dolce che si può fare quando vi sono bianchi da utilizzare.

Montate 6 bianchi finchè saranno diventati bene soffici e sodi, unitegli 250 gr. di zucchero in polvere, e poi la raschiatura ed il sugo di un limone fresco di media grandezza. Quando il tutto sarà mischiato e che il composto sarà ben sostenuto, distribuitelo in piccole particelle su fogli di carta palomba unti di burro, quindi fate cuocere in forno debolissimo. Allorquando i fiocchi si staccheranno facilmente dalla carta, toglieteli dal forno e fateli raffreddare.

Se bene eseguiti debbono riuscire bianchissimi.

Pazientini quaresimali

Mettete in una terrina 300 gr. scarsi di farina, mischiate ed amalgamate con 6 chiare d'uovi, un pò di zucchero bruciato, e si profumi il composto con la vaniglia. Avrete preparato delle tielle leggermente unte di cera vergine, su queste poggiate la pasta foggiata a lettere alfabetiche maiuscole od altra forma. Tenete le tielle in un ambiente piuttosto caldo e l'indomani mettete in forno per far cuocere i pazientini.

Marmellate e Gelatine
DI FRUTTA

Con un pò di buona volonta, in ogni famiglia specialmente se vi sono bambini, si potrebbe fare una piccola provvista di confettura con pochissima spesa.

Le marmellate o confetture, sono di complemento all'alimentazione e specialmente a quella dei ragazzi.

Ripetiamo, con pochissima spesa e fatica in ciascuna famiglia si potrebbe far uso delle confetture di frutta senza ricorrere ad acquistarla fuori di casa a maggior prezzo e meno buona.

Durante le stagione estiva, spesso vi capiterà la occasione che vi vengono offerte delle albicocche, delle fragole, delle pesche, delle susine, ecc., a poco prezzo. Ebbene, acquistando supponiamo, 3 o 4 chilogrammi di fragole, voi non dovete fare altro che passarle subito allo staccio, riempirne delle bottiglie qualunque (al disotto del collo), tapparle bene, legarne il tappo con spago e poi metterle in un caldaio o marmitta ravvolte in cenci o paglia, riempire il recipiente d' acqua fresca e farle bollire circa un quarto d'ora, contando dal momento che alzano il bollore.

Fate raffreddare a metà dell'acqua stessa, quindi asciugate le bottiglie, incatramate il tappo, e serbatele in cantina.

Facendo 3 o 4 bottiglie per sorta, voi vi troverete nell'inverno un piccolo assortimento di polpa di frutta da fare quanta confettura vi piacerà.

Queste bottiglie si conservano per più anni e potrete rervirvene per formare — insieme ad altre sostanze — svariati dolci, per comporre sciroppi e gelati. Nell'inverno di quando in quando, stappate una bot-

tiglia, mettetene il contenuto in un recipiente aggiungetevi lo stesso peso di zucchero, fate bollire dieci minuti a fuoco allegro sempre rimuovendo con un mestolo e riempitene dei vasetti che metterete in luogo asciutto e ben coperti per adoperarli all'occasione.

V'è poi chi non fa bollire le bottiglie, ma invece aggiunge lo stesso peso di zucchero alla purèa di frutta, e, per ogni bottiglia, vi unisce 2 gr. di acido salicilico sciolto prima in un bicchierino di alcool finissimo, quindi tappa e le pone in cantina.

*
* *

Un'altra avvertenza:

La più parte delle persone che preparano confetture di frutta, si preoccupano sopra ogni altra cosa della proporzione dello zucchero.

Le une p. es. sono molte perplesse nello stabilire se si deve adoperare il sugo o la polpa di frutta in parti uguali di zucchero, oppure se risparmiare una parte di quest'ultimo.

Ed è precisamente il credere di risparmiare, mettendo una dose di zucchero inferiore a quella della polpa del frutto o del sugo che sia.

Ora questa preoccupazione è basata sul falso, poichè in materia di sciroppi e di confitture, la proporzione dello zucchero non ha importanza alcuna dal punto di vista dell' economia, e, diminuendola, non vi si guadagna nulla.

Ci spiegheremo meglio:

E' risaputo che tanto le confetture, quanto i sciroppi, le gelatine, ecc. per conservarsi debbono essere portati a 22 gradi *Beaumè* (1). Quindi, se si

(1) E' un grado che anche i profani possono conoscere subito, basta mettere un pochino di sciroppo fra i polpa-

adopera un chilogrammo di zucchero per ogni litro di polpa o di sugo si arriverà al grado voluto in pochi minuti e non si sarà perduto quasi nulla nell'evaporazione, se invece di 1 kg. si adoperano solo 600 gr. di zucchero, bisognerà prolungare la cottura per raggiungere la dovuta concentrazione e quindi dovendo prendere una parte della polpa o del sugo in evaporazione, il prodotto sarà minore.

E' dunque un'assurdità il diminuire la proporzione dello zucchero che si pone nelle conserve, con l'idea di fare economia,

Marmellate di albicocche

Passate allo staccio delle albicocche maturissime (poche per volta) e ponetele in una catina o una zuppiera che avrete già pesata. Ripesatela poi con tutta la polpa delle albicocche per sapere il peso di questa, ed unitele la stessa quantità di zucchero naturale.

Ripetiamo, per maggior intelligenza, che debbono essere uguali di peso, polpa e zucchero.

Mischiate con un mestolo di legno — possibilmente nuovo — e lasciate riposare per un paio d'ore cosi rimuovendo di tanto in tanto.

Prendete poi una bassina, o una saltiera grande insomma un recipiente adatto, largo e poco alto, in cui la marmellata non superi la metà del recipiente, ponetelo in un fornello di fuoco piuttosto ben carico

---

strelli del pollice e dell'indice della mano destra e aprirli schiuderli completamente; se lo sciroppo fa un filo che non non si rompe e che presenta una certa consistente elasticità vuol dire che è fatto.

e vivace, e sempre girando col mestolo attentamente per non farla attaccar sotto, lasciatela bollire calcolando un quarto di ora dal momento che comincia a bollire (sarà bene di non fare più di un paio di chilogrammi di polpa per volta). Versatela poi nei barattoli e ponete questi in luogo arieggiato e secco.

Due giorni dopo chiudete i barattoli, prima applicando su ciascuno dei dischi di carta pergamanata esattamente del diametro interno del barattolo bagnati bene nell'alcool ed applicati sulla marmellata, e poi un disco più grande in modo da chiudere, assicurandolo intorno al recipiente o con solida legatura di spago o con della colla di pasta.

* * *

Generalmente per coprire i vasi contenenti le conserve di frutta si usa della carta imbevuta di spirito o di acquavite. Ma questa si evapora ben presto e ne sussegue quella cristallizzazione dello zucchero alla superficie, che non piace nè ai piccoli nè ai grandi.

Orbene potete evitare questo inconveniente imbevendo la carta dai due lati con glicerina. Questa non si evapora, impedisce l'evaporazione della marmellata e naturalmente anche la cristallizzazione dello zucchero.

Marmellate di pesche

Stesso procedimento di quelle di albicocche.

Marmellata di regine claudie

Procedete con le stesse norme indicate per la marmellata di albicocche.

Marmellata di melone

Bisogna prendere dei meloni molto maturi tagliarli in pezzetti, toglierne le buccie e le semenze e collocarli in una bassinella su fuoco moderato per farli liquefare.

Dopo si lasciano sgocciolare alquanto su uno staccio, perchè gettino un pò d' umidità, quindi si passano allo staccio, gli si unisce un chilogrammo di zucchero per ogni litro di polpa passata. Si pone la marmellata sul fuoco, sempre agitando, e si finisce come la marmellata di albicocca.

Marmellata di mele ranette

Si spaccano le mele in 4 parti, si sbucciano e se ne toglie la parte dura aderente ai semi ; man mano che si sbucciano le mele, si debbono gettare in un grande recipiente pieno a metà d' acqua fresca ed in cui vi sia stato spremuto un pò di limone. e ciò per impedire alle mele di annerire ; poi si tagliano in fette di circa mezzo centimetro l' una, si collocano in un tegame di rame, vi si mischiano 800 gr. di zucchero pisto, e volendo vi si aggiunge un poco di vainiglia, si bagnano con due cucchiai d'acqua e si pongono a cuocere su un fornello molto ardente, girandole continuamente con un mestolo per impedire che si attacchino al recipiente.

Si fanno cuocere finchè saranno diventate una poltiglia densa, poi si tolgono dal fuoco, e ci si gratta un poco di buccia fresca di limone.

Si riempiono poi dei barattoli di porcellana o di

vetro, non tanto spropositati e si finisce come la marmellata di albicocca.

N. B. — Questa dose di zucchero è per 2 chilogr. di mele.

Marmellata di pesche fettate

Si procede come quella di albicocca con la differenza che le pesche sbucciate e fettate non debbono passarsi allo staccio.

Marmellata di fragole

Stesso peso di zucchero in polvere e di fragole.

Si passano queste allo staccio, vi si aggiunge lo zucchero e si pongono e cuocere in un recipiente non stagnato.

Si agita con una cucchiaia di legno per non fare attaccare sotto la marmellata, e, quando versandone alcune goccie su un piatto questa si rassoda e si rapprende quasi subito, mettete la marmellata nei barattoli ed ultimate come si disse più innanzi.

Marmellata di lampone

Identico procedimento della marmellata di fragole.

Cotognata

Occorrono delle buone cotogne mature, stropicciatele bene con lo strofinaccio, e tagliatele ciascuna in otto spicchi.

Togliete loro la buccia, le semenza e le parti dure del torsolo, quindi ponetele in un tegame od

un caldaino adatto, copritele appena d'acqua e ponetele a bollire; avvertendo però che man mano che si mondano le cotogne bisogna gettarle in acqua acidulata di limone per impedire che anneriscano.

Quando le cotogne saranno cotte, sgocciolatele, serbate l'acqua e passatele a traverso uno staccio di crino nero o di tela metallica.

Pesate la polpa ed aggiungete ad essa lo stesso peso di zucchero, mischiate con un mestolo, ponete nuovamente in un tegame di rame od un caldaino, e riponete sul fuoco sempre rimuovendola per non farla attaccare.

Fate cuocere finchè la massa sarà molto ristretta versatela poi sopra un marmo o su una teglia abbondantemente spolverizzata di zucchero al velo, eguagliate la superficie e seminate su uno strato di zucchero al velo.

L'indomani tagliate la cotogna in pezzetti quadrati o mostacciolati, e infarinati bene di zucchero al velo.

Fateli stare qualche giorno in un posto caldo e asciutto, poi quando saranno bene asciugati riponeteli in una o più cassette di latta e serbateli in luogo fresco e asciutto.

* * *

Con lo loro acqua potete fare la seguente:

Gelatina di cotogne

Passate il liquido delle cotogne a traverso un pezzo di velato, misuratelo, e per ogni mezzo litro gli unirete 500 gr. di zucchero. Ponete sul fuoco in un caldaino e fate cuocere su fuoco forte, schiumando spesso.

Per assicurarvi della cottura fate cadere una goccia dal composto sopra un piatto e se questa si rassoda alquanto vuol dire che è fatto. Anche mettendone una goccia fra il pollice e l'indice si sente se il composto ha del corpo. — Riempite allora dei vasetti di vetro alquanto scaldati, e quando saranno freddi coprite e riservate in luogo fresco.

Marmellata di visciole

A 10 chilogrammi di visciole togliete i gambi ed i noccioli, mettete dentro una bastardella di rame (non stagnata), e fatele scottare.

Quindi scolatele, pesate la polpa, e per ogni chilogrammo di essa metterete 700 gr. di zucchero grosso. Fate cuocere come d'uso, cioè quando lo zucchero fa il filo fra il pollice e l'indice, la cottura è giusta.

Ponete in vasi di terra, e quando sarà fredda, copritela prima con un disco di carta bagnato nell'alcool. e poi con carta palomba a carta pergamenata, e serbate in luogo fresco e secco.

N. B. — Con il liquido delle visciole ci si prepara lo sciroppo di amarena (vedi: *Liquori e sciroppi*).

Confettura di spicchi di pere

Si tagliano a spicchi delle pere di giusta maturità, si sbucciano e si tolgono le parti dure del centro e le semenze.

Man mano che si preparano si gettano in acqua fresca nella quale si è spremutò un pò di limone, si pongono poi lepere, dopo sgrondate, in un caldaino od altro recipiente adatto e per ogni chilo-

grammo di pere mondate vi si aggiungono un chilogrammo di zucchero fino, ed un cucchiaio d'acqua.

Si pone il recipiente sul fuoco, rimuovendo pian piano il contenuto di quando in quando con un mestolo perchè non si attacchi sotto.

Quando le pere cominciano a bollire contate un quarto d'ora abbondante di cottura. Poscia ritiratele dal fuoco, ponetele nei barattoli, e dopo freddate ricopritele come le altre confetture suddescritte.

N. B. — Si può aromatizzare con vainiglia, cannella, limone grattato ecc.

Conserve di more

Passate nel setaccio grande di crino nero la quantità occorrente di belle e grosse more mature. Passate la polpa passata e per ogni chilogrammo di essa aggiungete 800 gr. di zucchero semolato. Mischiate con un mestolo di legno, mettete sul fuoco in un recipiente stagnato più largo che alto, fate bollire circa un'ora sempre tramenando, in modo che non abbia da attaccarsi al fondo del recipiente, e così calda versatela in vasi di coccio o di vetro.

Appena freddata coprite i vasi prima con un disco di carta palomba bagnata nell'alcol, della stessa dimensione dell'apertura del vaso, poi con un disco più grande di carta pergamenata legata con spago, e conservate in luogo fresco.

Questa confettura essendo molto sana ed igienica è ottima a darsi sui crostini di pane ai bambini.

N. B. — Meglio non cuocere più di un paio di chilogrammi alla volta.

Gelatina d'uva

Spremete con forza attraverso uno staccio dell' uva matura e raccogliendo il sugo in un vaso di terra inverniciato, pesatelo, e per ogni chilogrammo di sugo aggiungete un chilogrammo di zucchero, mettete il tutto in una bastardella (caldaino di rame) su fornello a cuocere, lavorate un poco affinchè si sciolga lo zucchero.

Ritirate con diligenza la schiuma e quando sarà incorporato a dovere, e che facendo cadere una goccia del composto su un piatto questa resterà rotonda e soda, togliete il recipiente dal fuoco e fate raffreddare alquando, riempite poi con la gelatina dei vasi di vetro, e quando son freddi copriteli con pergamena.

Questa gelatina riesce migliore spremendovi due limoni di giardino prima di metterla a cuocere.

ALCUNE CANDITURE

Mi limito a poche cose perchè l'arte di candire la frutta richiede molta pratica ed esperienza, e quindi non è troppo adatta ad essere eseguita in famiglia.

Scorzette di aranci

Lessate a giusta cottura 10 belle scorze di arancio grossi.

Lasciatele 24 ore in acqua corrente; poi sgrondatele e mettetele dentro una piccola casseruola con dello sciroppo a 15 gradi.

Fatele sbollentare sul fornello circa 30 minuti, senza farle bollire, quindi scolate lo sciroppo, fatelo bollire, schiumatelo e versatelo sulle scorzette.

Questo lavoro lo ripeterete per 2 giorni, il terzo giorno vi aggiungerete un pugno di zucchero grosso, e farete scottare, come ho detto innanzi.

Sgrondate lo sciroppo, che farete nuovamente bollire, e questa dovrà essere a 20 gradi.

Ripeterete ancora per due giorni lo stesso lavoro il quinto giorno aggiungete dall'altro zucchero; fate sbollentare, e scolate lo sciroppo nello stesso modo di prima che dovrà essere a 25 gradi.

Ancora per 2 giorni lo stesso lavoro, il settimo giorno aggiungete ancora dello zucchero ed operate per 3 giorni come sopra: questa volta lo zucchero dovrà essere a 28 gradi, e le scorzette dovranno essere candite, belle chiare, trasparenti. Collocatele in un vaso di maiolica, versateci lo sciroppo sopra e copritele.

Cedro candito

Si raschia leggermente con un vetro, in tutta la superficie della scorza, poi si taglia in quarti, gli si toglie la parte biancastra nel mezzo, e si procede come si disse per le di aranci.

Con la raschiatura del cedro, unita al triplo della sua quantità di zucchero e chiusa in un barattolo

di vetro con tappo smerigliato, si fa un'essenza da conservarsi per profumare crema pasticciera, ecc.

Marroni canditi *(Marrons glacès)*

Togliere la scorza, mediante la punta di un coltellino ad una cinquantina di castagne scelte o marroni che dir si voglia, gettarli nell'acqua bollente e lasciarli bollire pian piano finchè saranno quasi cotti. Qui sta il punto difficile dell'operazione perchè se la castagna sarà troppo dura, riuscirà poco gradevole al palato, se troppo cotta si sgretolarà in pezzi. Appena pronte sgocciolatele pian piano sopra uno staccio, toglietene con molta cura ed attenzione la pellicola, e gettatele subito man mano in uno sciroppo caldo.

Per fare questo sciroppo basta far sciogliere 750 gr. di zucchero in 4 quintini scarsi di acqua, far bollire forte 5 o 6 minuti, schiumare bene e poi mettere lo sciroppo in una catinella, zuppiera, od altro recipiente in cui i marroni possono restare coperti. Perchè lo sciroppo sia più gustoso vi si può aggiungere mezza stecca di vainiglia nel mentre bolle.

Finito che avrete di mettere i marroni nello sciroppo copriteli e lasciateli così 24 ore. L' indomani sgocciolate pian piano lo sciroppo dei marroni (procnrando di non scuotere questi), mettetelo in un recipiente e fatelo bollire 7 od 8 minuti, quindi gettatelo, così bollente, sopra i marroni, coprite e lasciate macerare oltre 24 ore.

Scorso ancora questo tempo ripetete l' operazione facendo cioè bollire lo sciroppo per altri 5 o 6 minuti, e rimettetelo nuovamente sui marroni. Per conoscere se lo sciroppo è arrivato bene di cottura,

bisogna che allorquando, sarà freddo abbia la densità di uno sciroppo gommoso.

Lasciate in infusione i marroni per altre 24 ore nello sciroppo, quindi con grande precauzione e con l'aiuto di una forchetta, tirateli su uno alla volta, per collocarli sopra graticci di latta o di fil di ferro stagnato, e fateli asciugare in un ambiente caldo e secco, od in una stufa molto temperata, finchè l'inviluppo di zucchero si sia cristallizzato. Riponeteli in scatole di latta e serbateli in luogo asciutto.

Ciliege di Ravenna candite

Prendete delle belle e grosse ciliege di Ravenna ed imbianchitele con dello zolfo in questa maniera: si pongono le ciliege ben distese in un cesto largo e basso, si rinchiudono in una credenza di cucina ermeticamente chiusa con un tegamino contenente dello zolfo acceso, si lasciano stare su quel fumo per circa 5 ore.

Dopo questa prima operazione le ciliege saranno divenute bianchissime, allora levatele il nocciolo e lasciatele in acqua e sale per due giorni. Quindi lessatele in acqua naturale, sgrondatele e ponetele dentro uno sciroppo a 15 gradi e tutti i giorni scaldatele e con una schiumarola abbassatele spesso affinchè lo sciroppo le ricopra ed ogni due giorni rinforzate con altro zucchero lo sciroppo portandolo a 36 gradi ed unendovi un pò di glucosio. Notate bene, però, che ogni volta che dovete aggiungere dell'altro zucchero dovete sgrondare le ciliegie e far bollire e schiumare le ciliegie da parte. Quando sono terminate debbono essere bianche, trasparenti, sode e rotonde, ponetele poi in apposito vaso di vetro con coperchio automatico e farle bollire al bagnomaria per 30 minuti.

Melone candito

Tagliate in fette un melone poco maturo, e levatene la buccia ; poi dividete le fette in pezzi di media grandezza. Accomodate in ranghi questi pezzi entro una catinella, spolverizzandone ciascuno strato con zucchero in polvere in ragione di 750 gr. per chilogrammo di pezzi di melone sbucciati.

L'indomani sgoccialate lo sciroppo che si sarà formato fra zucchero e sugo del melone, ponetelo sul fuoco in una bassina o polzonetto, ed allorchè sarà bollente aggiungeteci i pezzi di melone, e fate cuocere pian piano finchè lo sciroppo sarà giunto a 35 gradi. Mettete in barattoli e dopo freddati coprirli con pergamena.

N. B. — Per regolarsi sul grado di cottura dello zucchero, i 35 o 36 si conoscono quando sulla superficie dello sciroppo in ebollizione si formano delle bollicine simili a perle rotonde.

COMPOSTE DI FRUTTE CALDE E FREDDE

Le composte vanno servite in apposito recipiente detto: *compostiera*, ma in mancanza può supplire una fiamminga o altro piatto concavo. Esse vanno coperte del loro sciroppo, il quale dev'essere piuttosto denso.

In estate è preferibile di servirle fredde o ghiacciate, ciò che si ottiene mettendo la composta in un recipiente chiuso, il quale vien messo in altro recipiente più grande e contornato di ghiaccio in pezzi: in inverno meglio assai è di servirle calde.

Accennerò alcune di queste ricette

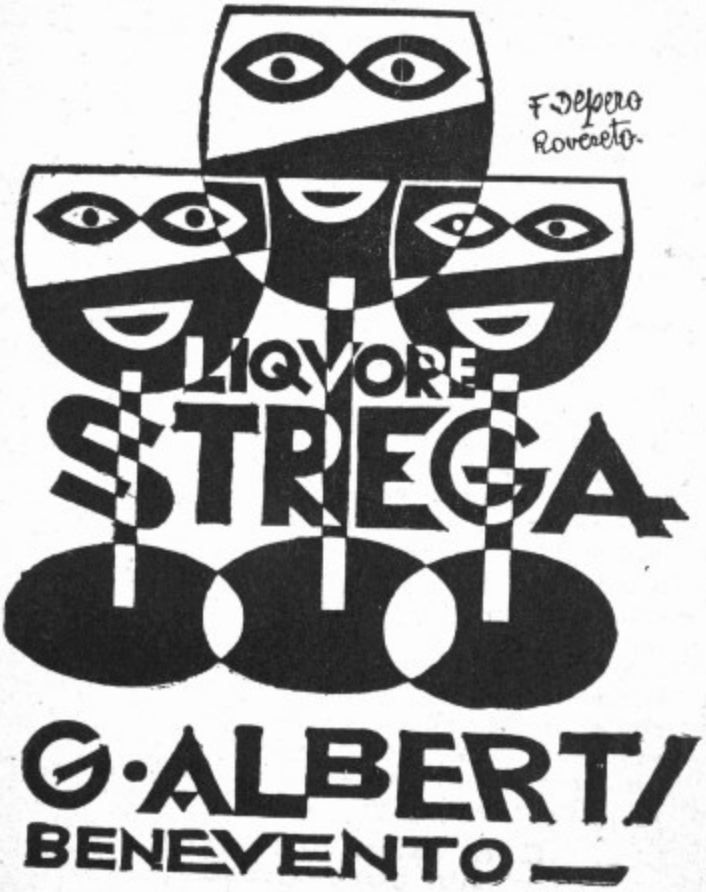
Composta di pere

Bisogna scegliere pere di buona qualità e non troppo mature. Adoperando pere piccole si lasciano intere col loro garbo; se grosse si tagliano a spicchi e in tale caso vi si levano anche i semi e le parti dure.

Tanto intere che adoperate a spicchi, si sbucciano e si mettono nell'acqua fredda a cui sarà unito del sugo di limone che serbirà per conservare la bianchezza ai frutti.

Per un chilo di pere si possono considerare necessari 200 gr. di zucchero e mezzo litro d'acqua.

Si fa bollire l'acqua, vi si aggiunge lo zucchero e alcune striscie di scorza superficiale di limone


F. Depero
Rovereto.
LIQVORE
STREGA
G·ALBERTI
BENEVENTO

oppure uno stecco di vaniglia (che andranno poi tolti a tempo opportuno). Formato lo sciroppo, vi si uniscono le pere e si fanno cuocere, badando che conservino bene la loro forma.

Si levano asciutte, si accomodano in una compostiera, si restringe al fuoco lo sciroppo, e si fa di nuovo passare versandolo sui frutti.

N. B. — Qualora le pere fossero molto dure, bisogna farle cuocere prima nell'acqua, ed in ultimo si aggiunge lo zucchero e si fa restringere lo sciroppo insieme alle pere.

Composta di Visciole o di Ciliege

A 500 gr. di visciole chiare, toglietene il gambo e l'osso ma senza deformarle, quindi mettete sul fuoco 7 once di zucchero, mezzo bicchier d'acqua, fate bollire e quando lo zucchero comincia a diventar denso, gettate in esso le visciole, fatele alzare il bollore e poi mettete ogni cosa in una catinella.

Dopo alcune ore scolate tutto lo sciroppo delle visciole (il quale in questo frattempo, stante l'umidità comunicatagli dal frutto si sarà nuovamente diluito) fatelo restringere di nuovo sul fuoco e poi riversatelo sulle visciole.

N. B. — Per togliere bene le ossa alle visciole, dovete fabbricare un piccolo attrezzo così: conficcate ad un turacciolo di sughero una forcinella nuova da donna, e servendovi del primo come manico, introdurrete la parte arcuata della forcinella nel punto della visciola dove gli fu staccato il gambo.

Composta di Pesche alla portoghese

Spaccate e sbucciate delle pesche duracine, (6 o 7 se piccole, 4 o 5 se grosse), mettetele in una cas-

seruola con tre bicchieri di vino bianco e 150 gr. di zucchero, fate cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra e quando la bagna è divenuta densa aggiustate le pesche in una compostiera, aggiungete allo sciroppo due cucchiai di buon rhum ed un pochino di scorza di limone fresco grattata e versatelo sulle pesche. Queste vanno servite fredde.

N. B. — Volendo renderle anche più profumate si può aggiungere un mezzo stecco di vaniglia durante la cottura e poi si leva.

Composta di albicocche o di pesche

Seguire lo stesso metodo delle pere e regolarsi a seconda della maturità della frutta.

Composta di fragole Ananasse

Si scelgono le più belle si tolgono i gambi, si lavano in un recipiente con acqua, per liberarle dalla terra che contengono, poi si sgocciolano sopra una salvietta pulita, e dopo un poco si dispongono con garbo nel recipiente a ciò destinato, si ricoprono di sciroppo denso freddo alla vaniglia e si servono.

Composta di banane

Delle banane sbucciate si fanno cuocere in uno sciroppo profumato alla vaniglia, aggiungendo un tantino di sugo di limone per conservarle del colore naturale.

Un quarto d'ora di cottura è sufficiente.

Divenute fredde le banane si levano dallo sciroppo e si adattano in apposita compostiera, spruzzando sopra ad esse qualche bicchierino di *Kirsch*.

Lo sciroppo si rimette sul fuoco e si fa ridurre, poi si lascia freddare e si versa sulle frutta.

Composta di castagne

Prendete la quantità occorrente di castagne che vorrete adoperare, sbucciatele e poi con acqua bollente o al calore del forno, liberatele della seconda pellicola onde restino pulite, privandole anche delle venature amarognole.

Compiuta questa prima operazione prendete una salviettina od un teletto del burro e ponete in esso le castagne.

Legatele in fagottino e mettetele in tal modo a cuocere nell' acqua per 3 quarti d' ora, facendo attenzione di non scuoterle acciocchè si possano conservare sane.

Quindi sollevate con precauzione il pannolino e, mediante un bastoncino, tenete sollevato ed isolato l' involto delle castagne acciocchè non urti.

Avrete già preparato uno sciroppo doppio molto aromatizzato di vaniglia nel quale immergete le castagne, lasciandovele senza bollire, non meno di 5 o 6 ore.

Aprite con attenzione il pannolino, senza alzarlo dallo sciroppo e togliete le castagne una alla volta collocatele man mano in una compostiera e togliendo quelle poche che troverete frantumate.

Bagnate quindi con poco sciroppo e spolverizzatele di cioccolata finemente grattata.

Composta di prugne secche

Prendete mezzo chilo di prugne secche, lavatele in più acque, collocatele in un recipiente con mezzo bicchiere di vino secco (bianco o rosso) e poco più d' un quinto d' acqua, metteteci un pizzico di can-

nella e 3 once di zucchero e lasciatele bollire almeno 3 quarti d' ora, coperte ed in modo che cuociano, adagio, adagio.

Potete servirle calde o fredde e se desiderate di averle più dolci fate restringere il sugo delle prugne con altro zucchero e gettateglielo sopra.

Visciolata alla milanese *(Marenata)*

Togliete i gambi e le ossa a 1 kg. di belle visciole aggiungetele 250 gr. di zucchero, un pezzetto di cannella e della buccia di limone (senza il bianco), bagnatele con mezzo litro abbondante di buon vino rosso e fatele cuocere per circa un quarto d' ora.

Avrete tagliato una diecina di fette di pane (preferibilmente di quello detto *parigino)*, fatele tostare bene, disponetele distese su un piatto concavo, ed allorquando le visciole saranno fredde versatele insieme al loro sugo sul pane e ponetele poi sul ghiaccio per farle diventare freddissime.

Composta paradisiaca di melone

Scegliere un melone bello di apparenza, e possibilmente di qualità fina e di giusta maturità. Inciderlo profondamente con la punta di un coltello a circa tre o quattro centimetri dal gambo, formandone una apertura circolare ed esatta, e togliendo il pezzo inciso onde serbarlo per coperchio.

Ciò fatto con l'aiuto di un cucchiaio da tavola in argento, (o per lo meno di metallo argentato) togliete tutte le semenze e le filamenta, poi sempre col cucchiaio tenuto da un lato, cavate del melone. circa due centimetri di polpa tutto all'ingiro.

Dopo ciò spolverizzate abbondantementedi zuc-

chero in polvere tutto l'interno del melone poi dall'apertura praticata ponete in esso uno strato di buone fragole piccine nelle quali avrete mischiato una parte della polpa estratta dal melone tagliata in dadolini, aspergete abbondantemente di zucchero al velo questo primo strato e continuate agli altri strati alternati fino a completa riempitura del melone,

Versate poi sulle fragole un bicchiere di buon maraschino poi chiudete col coperchio precedentemente tolto e saldate l'apertura con un cordoncino di burro in modo che non passi l'aria.

Questo lavoro dev'essere fatto 24 ore prima e poi tenere il melone in una cantina, una grotta, o nella peggiore ipotesi in un recipiente posto sul ghiaccio.

A momento di servirlo si pone il melone senza coperchio su un piatto e per facilitare ai convitati il modo di servirsi si può anche tagliarne due fette da una parte.

Composta di aranci col maraschino

Prendete 4 aranci grossi di buona qualità, e dopo averli lavati e asciugati, tagliateli a fette non tanto sottili, lasciando loro la buccia.

Accomodate le fette in corona in una o più compostiere e spolverizzatele con 80 gr. di zucchero in polvere.

Aggiungete un decilitro di maraschino e poco tempo che sono state così in condimento portatele in tavola

Composta di frutta conservate

Si possono conservare quasi tutte le specie di frutta, sia nelle scatole da latta o nei barattoli di vetro, a chiusura ermetica speciale.

E' un lavoro facilissimo, basta preparare una quantità sufficiente di sciroppo alla proporzione di 400 gr. di zucchero per ogni litro di acqua.

Si fa sciogliere lo zucchero con l'acqua ed al primo bollore si schiuma e si pone a raffeddare.

Le scatole ed i barattoli non debbono riempirsi eccessivamente.

Le frutta debbono essere poco mature, ma però non acerbe. Se trattasi di pere od altre frutta un pò dure, sarà bene prolessarle prima, poi rinfrescarle, e quindi metterle in scatola col loro sciroppo.

Sarebbe un grande errore lo adoperare la frutta di scarto, invece dev'essere tutta di prima scelta.

Queste si sbucciano, oppure no, si adagiano nei recipienti, si coprono di sciroppo, si chiudono e si pongono a bollire. Alle scatole di latta si fanno saldare i coperchi.

Le frutta si possono mettere intiere (se non sono troppo grosse) od a pezzi. Le pere sarà meglio sbucciarle e vuotarle dalle parti dure e dai semi.

Ho citato le frutta più semplici a conservarsi, perchè per molte altre come le regine claudie, le mandorle verdi, le fragole, ecc. occorre molta pratica ed esperienza, e le signore si porrebbero a rischio di sciupare ogni cosa.

Le pesche più adatte ad essere conservate sonole duraci gialle, preferibilmente quelle di Marino, le quali hanno molto profumo, ma bisogna sceglierle poco mature.

Il tempo di cottura per le scatole di latta saldate o per i barattoli di vetro potrà essere calcolato come segue:

Per le pere, ciliege e pesche:

Recipienti da 1 litro 21 minuti di ebollizione. — Id. da mezzo litro minuti 12.

Per le albicocche:

Recipienti da 1 litro 21 minuti di ebollizione. — Id. da mezzo litro minuti 16.

N. B. — Se si adoperano vasi di vetro si debbono mettere a cuocere con acqua fredda.

SCIROPPI

Nozioni dettagliate sui gradi e proporzioni dello zucchero

Grammi 125 di zucchero e un litro d'acqua danno uno sciroppo a 10 gradi.

Grammi 250 di zucchero e un litro d'acqua danno uno sciroppo a 22 gradi.

Grammi 900 di zucchero e un litro d'acqua danno uno sciroppo a 28 gradi.

Grammi 1000, ossia un chilogr. di zucchero e un litro d'acqua, danno uno sciroppo a 32 gradi.

*
* *

Il modo di preparare questo sciroppo è semplissimo:

Si mette lo zucchero e l'acqua in una casseruola od altro recipiente pulitissimo, e nel quale non vi sia ombra di grasso affatto; si mischia un momento con un mestolino di legno possibilmente nuovo e gli si fa alzare un bollore, si schiuma bene, si passa attraverso uno staccino netto o un pannolino di velato e si lascia raffreddare fino al momento di adoperarlo.

Sciroppo di orzata

Prendete 200 gr. di mandorle dolci; 600 gr. di acqua; 800 gr. di zucchero; 2 cucchiai d'acqua di fior d'arancio. Pestate le mandorle nel mortaio, bagnatele, quando saranno fatte a poltiglia, con acqua di fior d'arancio.

Indi strizzate con un canavaccio la così formata poltiglia con un terzo dell'acqua, cioè con 200 gr.

Indi la poltiglia rimasta nel canavaccio la rimetterete nel mortaio, e la ripesterete con altro terzo dell'acqua, indi premerete di nuovo la poltiglia ri-

pestata nel canavaccio, e dopo farete ancora una volta quest'operazione.

In ultimo prendete il succo spremuto da tutte e tre le volte, e con gli 800 gr. di zucchero, di cui dissi sopra farete bollire per 5 minuti.

Raffreddato lo metterete nelle bottiglie. Facendo questo sciroppo coi semi di melone, è più delicato ed allora prende il nome di: *Semata.*

Sciroppo d'Amarena

Con il sugo che avete sgocciolato dalle visciole e con i noccioli si prepara lo sciroppo di amarena come segue:

Prima pestate i noccioli dalle visciole, unitele al sugo e fategli alzare un bollore, quindi filtratelo con un panno doppio di velato.

Pesate il sugo e per ogni chilogrammo di esso aggiungete gr. 150 di zucchero grosso. Fate bollire, schiumate bene, imbottigliatelo ancor caldo e quando sarà freddato turate le bottiglie e conservatele in luogo fresco ed asciutto.

Sciroppo di tamarindo

Prendete 800 gr. di tamarindo biondo di prima qualità, mettetelo in un recipiente stagnato con due litri d'acqua, fate bollire per 20 minuti e ancor caldo versatelo sopra un tovagliolo in modo da estrarne tutta la parte liquida spremendo con forza, passate il liquido ricavato, unitevi il doppio del suo peso di zucchero semolato, rimettete sul fuoco facendo bollire adagio per 30 minuti avendo cura di toglierci la schiuma, lasciate freddare e conservate in bottiglia in luogo fresco,

Sciroppo di more

Si prendono 2 chilogrammi di more, si pongono entro un recipiente di rame, bene stagnato, e vi si mette tanta acqua quanto basta a coprirle. Quindi si mettono a bollire a fuoco vivo, scuotendole di tanto in tanto con un mestolo di legno fino a che le more abbiano preso un colore rosso chiaro, e ciò avverrà in una mezz'ora di ebollizione, poi si levano dal fuoco e si passa il liquido, ancora caldo, attraverso una pezza di tela, che sia stata ben lavata e premuta. Raffredato che sia il liquido si misura col litro e non a peso, e per ogni litro di liquido vi si aggiungono gr. 1,300 di zucchero.

Si pone al fuoco nuovamente e appena bolle si leva e si lascia raffreddare.

Ciò avvenuto si toglie la schiuma e s'imbottiglia avvertendo che le bottiglie siano piene, alle quali si aggiungerà un po' d'olio d'oliva buono, e così fatto si manterrà per anni e anni.

Sciroppo di violetta

Formate la seguente infusione: 670 gr. di zucchero, 370 gr. d'acqua bollente e 350 gr. di violette colte al mattino.

Procedete così: ponete le violette nell'acqua bollente poi passate il tutto per un tovagliolo, quindi unite lo zucchero nell'acqua di viola (in un recipiente di terraglia verniciato (schiumandolo e dandogli qualche minuto di ebollizione). Passate o filtrate lo sciroppo e conservatelo in bottiglie.

Acqua mezzo litro, zucchero un chilogrammo.

Per prepararlo si procede come per gli altri sciroppi, cioè si mettono in macerazione i fior d'arancio nell'acqua per alcune ore, si passa attraverso una tela e infine si aggiunge lo zucchero.

N. B. — Volendo si può confezionare con mezzo litro d'acqua di fior d'arancio ed 1 kg. di zucchero.

Sciroppo di limone o di Arancia

Proporzioni: 1 kg. di zucchero ed un litro d'acqua far bollire alcuni minuti, unirgli 5 o 6 cucchiai di glucosio, far freddare e poi raschiarci dentro la buccia di 5 o 6 belli limoni freschi e sodi, unirgli il sugo degli stessi, e dopo un'ora d'infusione, filtrare lo sciroppo a traverso un pannolino di velato e poi imbottigliare. Con lo stesso procedimento si prepara lo sciroppo di aranci.

Sciroppo di fichi (contro la stitichezza)

500 gr. di polpa di fichi mista con 600 gr. di zucchero, e lasciati in infusione per 24 ore: poi bene imbottigliato e tappato si fa bollire 20 minuti.

Si lasciano freddare le bottiglie nello stesso recipiente in cui hanno bollito e si serbano in luogo fresco ed asciutto.

Per la stitichezza se ne somministra un cucchiaio da tavola ogni mattina e prima di ogni pasto (per gli adulti), ed un cucchiaino per bambini.

LIQUORI

Rosolio di cannella

Dose: Essenza di cannella regina gocce 20, acqua distillata di fiori d'arancio gr. 120, alcool a 32 gradi gr. 1200, zucchero fino gr. 1500, acqua comune 400 gr.

Preparazione: Mescolate all'acqua le 20 gocce di essenza di cannella, unitevi l'acqua di fior di arancio o lo sciroppo di zucchero fatto a freddo con l'acqua comune, agitate il liquore in modo che sia tutto ben mescolato.

Filtrate e conservate in bottiglie. Se vi piacerà potrete colorirlo di rosso o di rosa con i colori *Breton*. (Trovasi nelle drogherie).

Rosolio di china

Dose: China gialla reale gr. 80, cannella regina 20 gr., semi coriandolo gr. 10, semi di angelica gr. 10, calamo aromatico gr. 10 alcool a 90 gradi kg. 1,600, zucchero pilè kg. 2, acqua kg. 1,200.

Procedimento: Pestate grossolanamente nel mortaio le prime 9 sostanze e mettetele a macerare per 15 giorni con 600 gr. d'alcool e 200 gr. d'acqua in vaso di vetro ben chiuso, abbiate cura di tenerlo in luogo caldo ed agitate la massa tutti i giorni; intanto preparate uno sciroppo con lo zucchero e il rimanente dell' acqua, fatelo bollire in un recipiente stagnato per 10 minuti e ancora caldo unitevi il restante dell'alcool. Agitate forte e lasciate riposare.

Trascorsi i 15 giorni, passate la fusione di china con pressione attraverso ad un panno, unitela allo sciroppo, agitate bene la massa, filtrate e imbottigliate.

N. B. — Questo rosolio se è fatto a dovere, sarà migliore dopo circa 2 mesi.

Rosolio di mandarini

Dose: Un litro di spirito, un litro d'acqua, un kg. di zucchero bianco, una noce moscata, un bastoncello di cannella, due chiodi di garofani, due aranci e dieci mandarini.

Fruntumate la cannella, grattugiate la noce moscata, unite i garofani e mettete il tutto in infusione in un quarto di litro di spirito. Nello spirito rimanente mettete le corteccie (senza la parte bianca) dei mandarini e degli aranci, e lasciatele per 48 ore.

Fate sciogliere lo zucchero nel litro d'acqua sopradetto, ed unitelo allo spirito colle corteccie, le droghe, tutto insieme in un boccioncino di giusta capacità e ben turato; dopo 24 ore ancora passatelo al filtro ripetute volte, se occorresse, per ottenerlo limpidissimo.

Rosolio di portogallo

Zucchero di buona qualità 700 gr., 400 gr. di acqua, gr. 300 di alcool a 36 gradi, una presina di zafferano.

Con un coltellino affilato levate l'epidermide (cioè la buccia finissima senza bianco) a due o tre aranci freschissimi e poneteli in un recipiente di vetro o terraglia, versateci su l'alcool e lo zafferano, chiudete e lasciate in infusione per 3 giorni.

Sciogliete separatamente l'acqua con lo zucchero, agitandola spesso finchè sarà liquefatta.

Nel quarto giorno unite i due liquidi, lasciateli

in riposo otto giorni e poi filtrate a mezzo di un imbuto di vetro in cui avrete posto della carta da filtro. Dopo filtrato imbottigliate.

Rosolio di crema di the

Sciroppo: zucchero bianco kg. 1,700, acqu pura kg. 1:

(*a* Scaldre in una cassaruola, finora fondere perfettamente lo zucchero, schiumare, e far intiepidire

b) Fare l'infusione in poco più di un quarto di litro d'acqua bollente, 4 gr. di buon «The Sukong» durante un'ora, versate in tutto, cioè *the* e acqua in mezzo litro di spirito di buona qualità a 95 gradi, tenerlo in infusione per 5 giorni aggiungendolo al *the* (comprese le fogliette), 4 mandorle dolci e 4 amare triturate in pezzettini;

c) Mescolare in un fiasco con lo sciroppo ed una ltro quintino di acqua pura, scuotere tutto insieme e filtrare.

Si ha così una crema o rosolio di the delizioso.

Rosolio di caffè

Fate una infusione con mezzo litro d'acqua bollente e 250 gr. di buon caffè, tostato e macinato di fresco, e questa infusione fatela preferibilmente in un barattolo od altro recipiente di porcellana adatto, che si possa chiudere ermeticamente.

Dopo 5 o 6 ore; ed allorchè l'infuso sarà freddo aggiungeteci un litro d'alcool a 86 gradi. Chiudete e lasciate tutto così per una quindicina di giorni, poi filtrate bene il caffè, che dovrà essere chiaro e senza posa. Mischiategli uno sciroppo così preparato:

Fate liquefare kg. 1,500 di zucchero con 3 quintini e mezzo abbondanti di acqua. Unite bene tutto e imbottigliate.

Rosolio di menta

Zucchero pilè kg. 2 - Alcool a 90 kg. 1,200 - Essenza di menta goccie 20.

Formate uno sciroppo con acqua e zucchero, senza farlo bollire, unitevi un kg. d'alcool e sbattete ben forte la massa, sciogliete nel residuo alcool, le 20 goccie di menta e unitele allo sciroppo sbattendo continuamente, dopo di che filtrate ed imbottigliate.

Se vi aggrada potrete colorire in verde, con verde *Breton*.

Rosolio di Kirsch

A un litro di buon *Kirsch* aggiungete un litro e mezzo di un bel sciroppo di zucchero e lasciatelo riposare per un mese. Berrete uno squisito liquore.

Liquore Elixir d'Amore

Dose: Corteccie di 6 limoni cedrati - Corteccie di 3 bergamotti - Acqua distillata doppia di rose gr. 50 - Alcool a 32° gr. 1200 - Acqua comune gr. 400 - Zucchero fino gr, 1500.

Preparazione: Scorzerete i limoni e i bergamotti nello spirito, badando di non unirci la parte bianca, aggiungete l'acqua di rose, e lasciate macerare per 8 giorni, poi unitevi lo sciroppo di zucchero, mescolate bene, filtrate e coprite in giallo oro con il giallo *Breton*.

Liquore crema di rose

Zucchero kg. 2,500 - Spirito litri uno e mezzo - Acqua litri uno e mezzo - Essenza di rose decigr. 5.

Si scioglie l'essenzp di rose nello spirito e lo zucchero nell'acqua. Si uniscono le due soluzioni ed il liquido ottenuto si filtrata e si mette in bottiglia.

Volendo colorire la crema di rose vi si unisce una piccola quantità di carminio.

Liquore di anisetta

Tenete in infusione per 4 giorni in 2 litri e mezzo di buona acquavite, queste sostanza.

Anice verde gr. 25 - Anice stellato gr. 12 - Fenoglio gr. 5 - Coriandoli gr. 5.

Passato il tempo indicato, aggiungete mezzo chilo di zucchcro, sciolto in una piccola quantità d'acqua, filtrate e mettete il liquore in bottiglie.

Curacao alla casalinga

Scorzettate con un temperino bene arrotato, degli aranci freschi, in modo di non fare aderire alle scorzette la parte bianca.

Occorrono circa 500 gr, di queste scorzette che si fanno asciugare al sole, od in ambiente caldo. Poi si mettono in infusione dentro un litro d'acquavite finissima. Lasciate così macerare per 12 o 15 giorni agitando un poco la bottiglia ogni giorno.

Compiuta l'infusione ponete sul fuoco 500 gr. di zucchero con 250 gr. d'acqua, fate bollire 10 minuti, mischiate questo sciroppo nell'infusione, filtrate e ponete in bottiglie.

Vermouth casalingo

China gr. 200, scorza d'arancio 65, cannella 30 garofani 8, macis 10, alcool raffinato gr. 5, vino bianco pastoso gr. 50 zucchero raffinato gr. 5.

Si unisce ogni cosa in una botticella e si lascia macerare fino a che bollirà bene da sè, poi si filtra con cura e s'imbottiglia.

Ratafià

Si dà questo nome ad una bevanda alcoolica zuccherata ed aromatizzata. Le ratafie si ottengono facendo macerare delle sostanze nell'alcool, oppure mischiando nell'alcool i succhi di certi frutti.

Esse sono tonificanti, stimolanti, e convengono alle persone che digeriscono male. E' bene però raccomanda alle persone aventi lo stomaco debole e soggetto alle irritazioni di astenersene o di usarne sobriamente.

Ratafia d'uva

Prendete dell'uva molto matura, ma non guasta distaccatene i chicchi ad uno ad uno, e ponetegli in un boccale che possa ben turarsi. Riempitelo fino ai tre quarti, poi colmate il vuoto con della buona Acquavite. Tappate ermeticamente e lasciate in infunsione per 15 giorni. Allora si pone ogni cosa in una catina nuova, si schiaccia bene l'uva e si passa il liquido in un boccale, vi si aggiunge un pezzo di cannella, alcune ossa di pesche infrante insieme alle loro mandorle e si lascia infondere tutto - ben tappato - per altri 15 giorni.

Ultimate ripassando ed imbottigliando. Più questo liquore sarà vecchio e più avrà pregio.

Ratafia di visciole

Mettere gr. 3.300 di visciole, dopo tolti i gambi con 4 fiaschi di vino rosso buono, in un grande recipiende di vetro e tappato leggermente.

Nello stesso tempo mettete in una piccola bottiglia poi ben tappata, 40 noccioli di visciola ben schiacciati (buccia e mandorla) in un mezzo bicchiere di alcool fino. Dopo venti giorni filtrate tuttto compreso l'alcool dei noccioli il quale va unito alla massa) in un altro recipiente di vetro, avendo cura di premere le visciole e aggiungendovi un litro di alcool e un chilo di zucchero naturale. Dopo altri cinque giorni filtrare nuovamente facendo attenzione di non versare la posa che avrà fatto.

Mettete in bottiglia tappando bene. Più invecchia e più è buono

Ratafia di aranci

Ponete in infusione in un litro di spirito 60 gr. di cortecce fresche di aranci, 25 gr. di acqua di fior d'arancio e 9 gr. fra cannella e corriandoli.

Dopo una ventina di giorni aggiungete dello sciroppo fatto con un chilogrammo di zucchero che avrete fatto liquefare in circa mezzo litro d'acqua. Filtrate il tutto con un filtro di flanella od altro simile, e poi ponetelo in bottiglie ben chiuse. Riesce gradevolissimo.

Ponce

Mettete a bollire in un recipiente ben pulito due quinti scarsi di acqua, appena questa bollirà, tiratela indietro dal fuoco e gettate in essa 10 gr. di the nero inglese. Coprite bene l'infusione e lasciatela in caldo, ma non troppo. Intanto prenderete una fiamminga od una insalatiera di porcellana solida ed abbastanza grande per contenere il ponce e

mettere in essa due quintini di cognac e due quintini di rhum (l'uno e l'altro di quantità superiore). Aggiungete 11 once di zucchero in pane tagliato in pezzi, ed un pò di scorzette tagliate dalla superficie di un arancio, di un limone e di mandarino freschissimi.

Date fuoco al liquido, rimuovendolo di quando in quando con un cucchiaio, e fatelo bruciare così per 7 o 8 minuti. A questo punto unitegli l'infusione di the passata in un pannolino, togliete le scorzette é versate il ponce nei bicchieri.

Il Ponce del Papa

Così chiamasi in Francia un ponce speciale che si vuole sia stato il preferito da Leone XIII, la ricetta è semplicissima:

Si prepara un bicchiere di the bollentissimo, ed al momento di berlo vi si pone dentro una bella fetta di limone e 4 cucchiai abbondanti di buon marsala.

Vino caldo

Mettete in un recipiente mezzo litro di vino rosso. Aggiungetegli 175 gr. di zuccbero, un pezzo di scorza di limone o di arancio, ed uno stecco di cannella piccino. Collocate il recipiente sul fuoco ed agitate il liquido per far liquefare lo zucchero. Quando é bollente passatelo e versatelo nei bicchieri.

Vino ferrugginoso

Ognuno può preparare da sè del vino ferrugino ecellente. Basta fare arroventare al colore rosso un pezzo di ferro e spegnerlo in un bicchiere di vino rosso generoso. Si ha un vino economico ricco di ferro.

Vino caldo aromatizzato

Si usa nella stagione fredda e si può preparare variandolo in conformità dei gusti.

Si mette al fuoco, in adatto recipiente, una quantità di vino (a preferenza rosso) proporzionata al numero delle persone per le quali si prepara il vino caldo, e vi si aggiunge tanto zucchero quanto è necesario per addolcirlo.

Nello stesso tempo si mettono gli aromi, scelti per profumarlo, entro un sacchettino di tela, che viene quindi legato all'estremità ed immerse nel liquido.

Si può aromatizzare unendo stecchi di cannella chiodi garofano, scarza di limone o di arancio, vaniglia, ecc., ma vi consiglio limitare la scelta alla cannella e al garofano, e anche di questi in piccola capacità.

Si tiene il vino caldo cosi preparato 20 o 30 minuti al fuoco e subito dopo si versa caldissimo nei bicchieri o nelle tazze nelle quali si desidera servirlo.

BIBITE

PREPARATE CON GLI STESSI FRUTTI

Limonate e aranciate

Fra le bibite più usate e gradite in qualsiasi ricevimento, tengono il primo posto le comuni limonate e aranciate, le quali si servono fredde o calde a piacimento. Specialmente quando devono essere servite in grande quantità, è necessario preparare a tempo il composto e conservarlo in bottiglie, onde averlo pronto per l'uso.

Per ogni litro d'acqua si uniscono gr. 200 di zucchero, 5 limoni e la buccia superficiale di uno di essa tagliata sottilmente, badando che non resti aderente la parte bianca. Dopo circa mezz'ora si passa il composto e si mette in bottiglia,

L'aranciata si fa nello stesso modo, mettendo però oltre il sugo di 5 aranci, quello di un limone, per aumentare la parte acida che è deficiente in tale genere di frutta.

Queste proporzioni si devono considerare solo approssitivamente esatte, perchè possono variare secondo il gusto; e meglio di una indicazione fissa serve l'assaggio di chi prepara la bibita per potervi fare le modificazioni necessarie.

Al momento del servizio si riempiono col preparato i bicchieri e se si desidera che le bibite siano molto fredde, oltre al tenere le bottiglie in ghiaccio se ne può mettere alcuni pezzetti entro ai bicchieri. Se invece si desiderano calde, non resta che scaldare, molto il composto, od anche solo l' acqua che di esso fa parte. Così preparate prendono il nome di

spremute e sono molto usate famigliarmente essendo di facilissima fattura.

Bibite squisite di visciole, fragole ecc.

Per le persone che ricevono è utilissimo sapere preparare delle buone bibite al sugo di frutto, esse oltre ad essere relativamente di poco costo riescono accette anche agli stomachi più difficili e delicati. Le visciole, le fragole, le albicocche, i lamponi ecc sono adattissime.

Infrangete le frutta su uno staccio netto di crino rosso, e spremeteci su un paio di limoni (due limoni per ogni mezzo litro di sugo) lasciate sgocciolare il sugo di un recipiente di maiolica e per ogni mezzo litro di sugo aggiungete 500 gr. di zucchero ed un litro d'acqua. Mischiate, filtrate a traverso un pezzo di velato, aggiungete mezzo litro di cognac e versate in carafe Ponete al fresco per mescerle al momento.

Bibita economica

Ecco una eccellente bibita. Un poco di bicarbonato cinque volte tanto zucchero e qualche goccia di sugo di limone. Sciogliete con acqua.

Bibita preziosa per l'estate

Ponete a bollire in 10 litri d'acqua, e per circa mezz'ora, 500 gr. di orzo mondo e 50 gr. di luppolo (fresco o secco fa lo stesso).

CAFFÈ

— Modo di prepararlo —

Per preparare del buon caffè occorre adoperare circa una 25ª parte di caffi aromatico, una 25ª parte di

caffè carico in coloro e 50 parti di caffè forte in sapore.

Vi sono vari modi per fare una infusione di caffè, secondo la quantità che ve occorre ed il tempo di cui si dispone. Ecco come si precede generalmente nei vari modi i quali tutti comportano l'impiego del caffè torrefatto e macinato.

Per ogni tazza d'infuso di caffè bisogna calcolare un cucchiaio da zuppa di caffè macinato cioè a dire dagli 8 ai 10 gr. Un punto importante è la scelta dell'acqua da adoperarsi. Le acque sedimentose che cuociono male i legumi danno un caffè insipido e torbido. Le acque calcaree producono gli stessi in covenienti. Ciò che occorre è dell' acqua veramente pura e se distillata è ancora meglio.

Per dare un esempio locale, diremo che in Roma per fare il caffè dovrà preferirsi l' acqua di Trevi.

Si deve cominciare col versare sul caffè una piccolissima quantità di acqua bollente, solo per inumidirlo, poi si versa pian piano il restante dell' acqua bollente.

In occasione di dover fare una forte quantità di caffè e non avere un filtro adatto per tanto roba si procede così, come usasi, del resto in tutti i grandi alberghi e trattorie di Parigi.

Si mette su un fornello ardente una casseruola riempita a due terzi d' acqua del contenuto di essa ma bisogna avere l' attenzione di misurare questa acqua, quando sarà in piena ebollizione, si tira la casseruola sull' angolo del fornello e vi si versa dentro per ogni litro di acqua 75 gr. di caffè torrefatto e macinato fino ; questo lo si mischia bene all'acqua mediante un grosso mestolo di legno o di un bastone. Quando sarà stato ben mischiato si colloca nuovamente la casseruola sul fuoco, ed appena

il bollore torna a pronunziarsi, si tira dietro, ma senza più bollire, e si copre bene la casseruola.

Si deve tenere bene in caldo questo caffè, evitando che bolla ed allorquando la polvere sarà tutta posata in fondo alla casseruola l'infusione sarà chiarissima. A tal punto la si versa pian piano a traverso un pannolino ben netto di velato, od anche si può far senza il pannolino, qualora si abbia l'abilita di versare l'infusione ben limpida in un altro recipiente.

Caffè d' orzo

Si fa tostare l'orzo e dopo macinato si mischia metà caffè d'orzo e metà caffè. Riesce squisitissimo ed è molto adatto pei temperamenti nervosi.

Caffè turco

Si mette per ogni caffè circa mezzo bicchiere di acqua e si pone la cuccuma sul fuoco. Appena l'acqua è in piena ebollizione le si aggiunge un cucchiaino ricolmo di caffè macinato girando sempre con il cucchiaino ; appena l'ebollizione si pronuncia di nuovo, aggiuugere al caffè 1 o 2 pezzi di zucchero, far alzare un altro bollore ed è fatto. Si versa nelle tazze e lo si agita col cucchiaino man mano che lo si sorbisce.

N. B. — In mancanza di apposito recipiente si può sostituire con una casseruolina in alluminio od in altro metallo.

CIOCCOLATO

— Modo di prepararlo —

Occorre avere a disposizione due casseruolette in alluminio od in porcellana. In una porrete un mat-

toncino di cioccolata del peso di circa 40 gr. ed un quarto di litro di latte. Poi senza rompere il cioccolato nè agitarlo, ponete sul fuoco. Quando il latte bollirà versatelo nell'altra casseruoletta, lasciando il solo cioccolato rammollito nel fondo.

Allora con un mestolino, scrupolosamente pulito, mischiate il cioccolato, poi stemperatelo poco alla volta con qualche cucchiaio del latte caldo levato. Sciogliete con il rimanente del latte, e fate bollire su fuoco vivace per cinque minuti.

Avrete cosi una cioccolata perfetta.

N. B. — Gli utensili destinati a quest'uso non debbono adoperarsi per altre cose.

Cioccolato all'Eminenza

Preparate del cioccolato piuttosto denso, e riempitene delle tazze un dito sotto l'orlo, fate raffreddare in ghiacciaia, ed al momento di mangiare riempite le tazzine di crema montata, condita con zucchero alla vaniglia. Servite dei biscotti da parte.

Cacao in polvere (*come si usa*)

Si sciolgano 5 gr. di cacao (un cucchiaio da caffè ricolmo) in una tazza con un poco d'acqua bollente formando un liquido denso ed omogeneo. Quindi si riempie la tazza con altra acqua bollente o latte caldo, e si mette infine zucchero a volontà. Si adoperi acqua veramente bollente, *ma non si faccia mai bollire il cacao*, affinchè esso non abbia a perdere il suo aroma delizioso e le sue qualità nutritive e stimolanti. Volendo rendere il cacao più gustoso si può

aggiungere un pò di panna. Col latte si ottiene una cioccolata al latte squisita.

IL THE

— Modo di prepararlo —

Lo stimolo e l'attività che il the imprime alle funzioni dello stomaco rende le digestioni più perfette, specialmente nei climi freddi, ove questa bevanda è la più propagata. V'è il the nero ed il the verde, il primo è più adatto per il nostro clima.

Il the verde e sempre più potente del the nero, e produce sbadigli, irritabilità anormale, tremito delle membra, insonnia, ecc., tutti i fenomeni che non si hanno mai dall'uso del the nero.

Il the non deve mai bollire, ma soltanto essere *infuso*. Le tettiere in metallo sono preferibile a quelle di porcellana.

La dose del the è di un cucchiaio colmo da caffè per persona, ma dovendosene far molto insieme, questa dose va diminuita. Così se per 2 persone ne occorrono 2 cucchiaini, per 6 ne occorrono 5.

L'acqua dev'essere molto bollente. Si mette il the nella tettiera, ci si versa su d'un tratto l'acqua bollente, si copre e dopo 5 minuti è fatto.

Le foglie avanzate dall'infusione sono adattatissime a scopare tappetti dei quali ravvivano i colori.

NOZIONI UTILI

I legumi sono alimento inportantissimo e, più sarebbero ancora se meglio se ne sapesse trar profitto: ma le nostre gentili massaie non s'occupano della cucina abbastanza, o si contentano di poche nozioni tradizionali, ben lungi dallo studiar cucinaria, e non tutti sono ancora persuasi che il problema della cucina è economico e igienico, e che meriterebbe d'esser studiato almeno quanto si studiano tante altre materie nelle nostre scuole!

I legumi verdi

V'hanno tre specie di legumi, sebbene la distinzione sia un pò artificiale: legumi verdi, legumi farinosi e legumi secchi. I primi — tra spinaci, cicoria, cavoli, porri, sedani, insalate, ecc. — sono pochi nutrienti: composti quasi del tutto di cellulosa che l'intestino umano non digerisce, contengono poco amido e quasi niente albumina e grasso; in rapporto al loro valor nutritivo costano cari.

Tuttavia siccome contengono sali minerali utili, «alcalinizzano» l'organismo, impediscono la sua «acidificazione» prodotta dai derivati delle carni ingerite, sono, insomma, una specie di antidoto contro i danni dell'alimentazione carnea.

Questo vantaggio è anche più grande in certi ammalati: per coloro che hanno tendenza all'obesità è utile un alimento così povero, che riempie lo stomaco e calma l'appetito senza nutrire. Per coloro che soffrono di stitichezza i legumi secchi ncn sono utili, ma necessari; di gran giovamento sono anche

per i diabetici, e per i gottosi valgono più d'una medicina, perchè non apportano acido urico e favoriscono la disolluzione di quello che è negli umori e la sua uscita dall'organismo.

Infine coloro che soffrono di coliche nefritiche troveranno giovamento da questi cibi purchè escludano l'acetosa e gli spinaci, che son troppo ricchi di acido ossolico e possono quindi favorire la formazione di calcoli urossalici nel rene.

Legumi farinosi e legumi secchi

I legumi farinosi — come patate, carote, barbabietole e simili — son dotati d'un valore alimentare medio: contengono buona quantità d'amido e son poveri di grasso e d'albumina; hanno una composizione simile a quella dei cereali; e possono essere usati in loro vece. In Inghilterra e in Germania le patate tengono posto di pane; e siccome costano poco, sono alimento popolare, come anche avviene in qualche provincia della Francia, dove son dette « il pane dei poveri ».

Questi legumi, essendo poco forniti d'albumina, non favoriscono le fermentazioni tossiche nel tubo digestivo e sono da consigliare per i casi di enterite con putrefazione intestinale; il Rossi qualche anno fa, ha suggerito la patata come buon alimento per i diabetici, onde se n'è fatto uso e abuso: ma in vero questo legume non ha azione curativa, e se può esser utile al malato, ciò avviene soltanto perchè, a parità di peso, contiene meno amido del pane (in 500 gr. di pane ce ne sono 265 d'amido, e in 500 di patate non più di 100).

I legumi secchi (piselli, lenticchie, fave, fagioli)

sono affatto differenti: sono ricchi di albumina, e azotati anche più della carne. Perciò sono utili agli individui deperiti, ai tubercolosi, in certi casi ai diabetici, controindicati, invece, per gli obesi.

La preparazione

Così dunque i legumi sono utili a tutti, e in ispecial modo ai malati: il danno è che la loro preparazione offre alcune difficolta che ne impediscono l'uso a molta gente. I legumi verdi hanno bisogno d'essere ben cotti e ben conditi, e spesso la cottura toglie loro valore alcalinizzante e mineralizzante, perchè si cuocino in tropp'acqua e quest'acqua poi si getta via: questo « brodo minerale » dovrebbe invece esser sorbito insieme ai legumi, o almeno usato a preparare una zuppa succulenta.

I legumi verdi, che sono molto ricchi d'acqua (in media 90 %), non ne assorbono cuocendosi: non dovrebbe quindi esser necessaria, per la cottura, altr'acqua se non quella che possiedono.

E questo si può fare con certi apparecchi che cuociono i legumi « a vapore », e che consistono in una marmitta, dove si mette l'acqua, e sopra una campana sotto la quale son collocati due recipienti a forellini, ove si mettono i legumi da cuocere; il vapore che circola entro l'apparecchio mantiene per ore i legumi alla temperatura di 100° I vegetariani lodano molto questo sistema.

Con i legumi verdi e i farinosi si fanno per i malati brodi succulenti ed odorosi: alcuni sono ottimi anche per i bambini. Il dott. Labbè raccomanda questa ricetta della signora Moll—Weiss: in due litri d'acqua si fanno bollire 250 gr. di patate, 200 gr. di carote, 50 gr. di navoni, 50 di porri con un pò

di cerfoglio e di sedano; l'acqua non devesser messa tutta insieme, ma un pò alla volta; deve bollire almeno per quattr'ore, sale 2 grammi per litro.

La diffusione delle malattie per mezzo delle stoviglie

Già da molto tempo gli igienisti si preoccuparono della possibilità di diffusione delle malattie infettive per mezzo dei bicchieri, posate, tazze, ecc., ma solo recentemente furono fatte a questo proposito esperienze, le quali diedero risultati positivi e molto interessanti.

Per fare queste esperienze si sterilizzavano accuratamente alcuni bicchieri che venivano poi avvicinati alla bocca come nell'atto di bere. In seguito l'orlo di questi bicchieri veniva spalmato di gelatina sterile e tutto veniva posto nella stufa a temperatura costante di 37°, dove era tenuto per 24-48 ore.

Dopo questo tempo si vedeva che nella gelatina si erano sviluppate numerose colonie microbiche dovute appunto ai microrganismi che vivono comunemente nella bocca.

Ma le esperienze non si limitarono a ciò e si volle stabilire l'efficacia della pulitura e della risciacquatura grossolana che si compie ordinariamente, in ispecial modo negli bars. e nei caffè. E si vede allora che, mentre i bicchieri non lavati in nessun modo davano colonie abbondantissime nella gelatina quelli risciacquati e leggermente asciugati davano ancora sviluppo di colonie, ma in numero minore e quelli invece lavati accuratamente con acqua calda e asciugati energicamente non davano quasi colonie microbiche nella gelatina.

L'ammaestramento che se ne può trarre è chiaro ed evidente.

Norme igieniche del bere durante i pasti

L'eccesso delle bevande durante i pasti è una delle principali cause di perturbamento della digestione, sia perchè i sughi gastrici soverchiamente diluiti perdono della loro efficacia sugli elementi, sia perchè il liquido sottrae allo stomaco troppo di quel calore che è tanto necessario ad una buona digestione.

In generale le bevande devono essere digerite allo stesso modo degli alimenti. e quindi bisogna conoscerne la digeribilità. E, come per gli alimenti, anche per le bevande il grado di digerilbiità è dato dalla durata della loro permanenza nello stomaco.

Naturalmente, se le stomaco mette tre ore a digerire le carne, si sbarazza in mezz'ora d'un mezzo litro d'acqua. L'acqua più digeribile deve avere la temperatura di dodici o tredici gradi: troppo fredda paralizza lo stomaco e puó dare una gastrite. Bisogna evitare le bevande troppo gassose, come l'acqua di seltz artificiale, perchè esse rianimano per un pò l'appetito languente, ma producono ben presto una pigrizia di stomaco inveterata. Lo stesso brodo bisogna prenderlo in piccola quantità e concentrato, come peptogeno e non come alimento.

Le bevande che lo stomaco digerisce più rapidamente sono quelle calde e aromatiche, come il caffè il thè, il cacao, che non sono quindi soltando degli eccitanti pei nervi, ma sono anche utili per lo stomaco; cosa del resto, da lungo tempo riconosciuta dall'empirismo popolare. Per la perfetta igiene del

bere conviene a pranzo, dopo il brodo, prendere un dito di buon vino puro, e, alla fine del pranzo bere del vino fortemente alcoolico ma dolce.

E, quando si è mangiato molto, e bene per la digestione bere un bicchierino di liquore aromatico e forte; p. es· di *Strega Alberti* che ha molti gradi di alcool. E, come per le vivande non è mai abbastanza raccomandata, anche per le bevande, la lentezza; bisogna bere lentamente, a piccoli sorsi. Il tracannare un liquido non è meno nocivo allo stomaco che trangugiare in fretta i bocconi. Sovente si attribuiscono a malattie speciali dello stomaco certi disturbi che si sarebbero potuti evitare con la moderazione nel bere.

UNIONE MILITARE

Società Anonima Cooperativa di Consumo e di Credito
tra gli Ufficiali del R. Esercito e della R. Marina

Sede principale in ROMA
Filiali in tutto il Regno

Reparti generi alimentari della sede di ROMA:

Via Tomacelli (palazzo proprio)
Via Torino, 164 - Via Flavia, 26
Via Cola Di Rienzo, N. 214

I generi alimentari in vendita all' *Unione Militare* sono indiscutibilmente quanto di più fino si produce nel nostro Paese ed i prezzi sono convenientissimi

Tutti possono acquistare

TORREFAZIONE DEL CAFFE'

Liquori - Confetteria - Pasticceria
Bar

CAV. V. MOSCUCCI

Telefono 52-039 — **ROMA** — Telefono 52-039
Via Zanardelli, 22 - angolo Via Coronari, 239-40-41

Specialità per Dessert
GRAN LIQUORE « ROMA »

INDICE

CUCINA DI FAMIGLIA

pag.

Imparate a cucinare! 3
Antipasti 6

Il Brodo

Brodo vitello 12
Il brodo ristretto (*consommè*) 12
Consumato di pollo 13
Gelatina di carne 13

Brodo di Pesce

Brodetto di pesce 17
Brodo di rane 18

Zuppe e Minestre

Il Pot-au-feu 19
Zuppa pavese 20
Minestra Giuliana 20
Minestra d'uova filate 21
Minestra pettorale di crescione e patate 22
Minestra verde alla francese 23
Minestra del paradiso alla bolognese 24
Minestra di corata di maiale 24
Minestra verde al parmigiano 26
Minestra di semolino composta 26
Zuppa di spinaci alla modenese 27
Minestra di riso e pomodoro 28
Minestra di pasta grattata 28
Minestra di pasta reale 29
Minestra stracciatella 29
Zuppa di crostini alla parmigiana 29
Minestra di riso 30
Minestrone alla milanese 31
Minestra di trippa alla milanese 32
Minestra di Fanzy 33
Brodetto alla romana 34
Minestrone alla genovese 35

	Pag.
Minestrone del fattore	35
Zuppa di cipolle e groviera	37
Minestra di riso e coratella alla milanese	37
Minestra di fave fresche e pasta	38
Minestra di fagiuoli bianchi	38
Minestra di fagiuoli in purèa	39
Minestra di piselli in purèa	42
Minestra d'indivia ed orzo	43
Minestra di cappelletti alla romagnola	44
Altra ricetta di tortellini alla bolognese	45
Minestra di pasta e broccoli alla romana	45
Minestra di ceci alla romana	46
Minestra di ceci di grasso alla contadina	47
Minestra di farricello con cotiche	47
Minestra d'orzo	48
Zuppa di cipolle alla francese	50
Zuppa di lenti alla certosina	51
Zuppa di telline	51
Zuppa di pesce alla livornese	52
Zuppa alla marinara	53
Zuppa di baccalà alla barcarola	55
Risotto alla milanese	56
Risotto con uova	57
Risotto in cagnoni	57
Riso alla veneta	58
Risotto alla napolitana	58
Risotto alla Fregoli	59
Risotto con carciofi	60
Risotto con piselli	60
Risotto nero con le seppie	61
Risotto con le vongole	61
Maccheroni o spaghetti alla napolitana	63
Maccheroni con la panna od al grattino	63
Maccheroni coi broccoli alla siciliana	64
Maccheroni alla San Giovanniello	65
Lasagne alla piemontese	65
Spaghetti all'amatriciana	66
Spaghetti con le alici	66
Fettuccine col burro di alici	67
Spaghetti con le vongole	67
Maccheroni con sarde alla siciliana	68
Spaghetti di magro alla ciociara	69
Timballo di lasagne verdi	70
Gnocchi di patate	71
Gnocchi teneri di latte	72
Gnocchi di semolino	73
Gnocchi di polenta	75
Gnocchi di polenta alla ciociara	76

Peg.

Gnocchi alla polacca 77
Un gnocco a persona 78
Agnolotti 80
Ravioli di Quaresima 82
Ravioli di ricotta 84

I fritti

Fritto misto alla romana 86
Modi di fare la pastella 87
Altro modo di fare la pastella 88
Pan dorato 89
Pan dorato con la muzzarella e alici 90
Carciofi dorati e fritti 92
Cervelli e schienali fritti 93
Animelle 93
Fritto di testina di vitella 94
Fegato di vitello frotti 94
Fritto di fiori di zucche 95
Fritto di filetti di zucchine 95
Supplis di riso con regaglie 97
Supplis o crocchette di riso con la muzzarella . . 98
Crocchette di pollo 99
Crocchette di patate ripiene 100
Crocchette di patate 101
Crocchette di tagliatelle, di spaghetti, ecc. . . . 102
Crocchettine di polenta 103
Crocchette d'uovi 103
Panzarotti con la muzzarella 104
Frittelle di pollo 106
Crostini di mozzarella 108
Crostini di muzzarella in carrozza 109
Canapè croccanti di muzzarella 110
Crostini di pomodori e alici 111
Fritto piccato 112
Frittura alla milanese 113

Del Pesce

Il pesce fritto 116
Sogliole fritte 117
Razza o raia fritta 117
Razza alla gastronoma 119
Palombo in umido con piselli 119
Pane di pesce caldo 120
Del pesce bollito 121
Cefalo in fette alla gratella 122
Il merluzzo 122
Il maccarello o sgombro 122

	Pag.
La spigola	122
Spigola alla Venuti	122
Triglie alla livornese	123
Triglie Marietta	124
Sarde al forno	124
Sarde alla Micucci	125
Sardine fresche marinate	125
Coppiette di sarde alla catanese	126
Arigusta o Aragosta	127
Arigusta alla diavola	127
Insalata d'arigusta alla cuciniera	129
Arigusta alla ghiottona	129
Pesce grattinato alla besciamella	130
Conchiglie di pesce	131
Seppie e polipi	132
Polipo di scoglio bollito	133
Maionese di pesce	133
Crocchette di pesce	133
Polipo di scoglio affogato	134
Calamaretti al forno	134
Capitonno arrosto	136
Ciriole con piselli	136
Pesce marinato o carpionato	137
Tinche fritte in carpione	138
Tonno sott'olio in salsa alla bolognese	139
Ragù di tonno fresco alla siciliana	140
Tonno fresco al verde	141
Involtini di tonno fresco	141
Pesce spada alla marinara	142
Coppa di pesce ad uso galantina	142
Pesce spada sulla gratella	144
Tinchette alla cappuccina	144

Del Baccalà

Baccalà dorato o alla pastella	145
Baccalà in guazzetto	145
Baccalà alla veneziana	146
Baccalà con i peperoni alla romana	146
Lo stoccafisso	148
Lumache di vigna alla romana	148

Salse e Sughi

Sugo economico detto (sugo finto)	150
Salsa spagnola alla casalinga	151
Il sugo alla siciliana	153
Salsa di burro con capperi	154
Salsa piccante calda	154
Salsa provenzale	155
Salsa maionese	156

	Pag.
Salsa tartara	159
Salsa ravigote per pesce	159
Salsa genovese	159
Salsa vinaigrette	160
Salsa di rafano	160
Salsa agro-dolce fredda di menta	161
Salsa appetitosa per pesce	161
Salsa verde	161
Burro di alici a freddo	163

Delle Carni

Modo di utilizzare il manzo bollito	164
Bollito rifatto alla casalinga	164
Bollito alla napolitana	165
Bollito in intingolo di sedani	165
Bollito alla pizzaiuola	166
Bollito in insalata	166
Bollito freddo alla francescana	167
Coppiette di bollito	167
Crocchette di bollito	168
Umido di manzo	168
Code di bue alla vaccinara	172
Costa di manzo alla pizzaiola	173
Manzo abbraciato alla casalinga	173
Polpettone alla napolitana	173
Stufatino alla romana	174
Bistecchine alla napolitana	175
Coppiette di carne cruda	177
Trippa alla romana	177
Involtini di manzo o di vitello	179
Petto di vitello con salsa d'uovi	180
Scaloppe di vitello alla viennese	181
Costolette di vitello alla milanese	186
Vitella alla panna	182
Osso-buco	183
Vitello all'uccelletto	183
Polpettine di vitello alla milanese	185
Grillettato di vitello alla toscana	185
Vitella alla veneziana	187
Testina di vitello alla tripolina	187
Trippa e zampa alla fiorentina	188
Quagliette di vitello arrosto	188
Pagliata con riso alla romana	189
Saltimbocca alla Bresciana	189
Muscoletti di vitello con funghi	190
Rognone di vitello trifolato	191
Vitello tonnato freddo	191
Polmone di vitello alla casalinga	192
Cosciotto di castrato all'abbruzzese	193
	194

Pag.

Cazzuola di porco all'uso milanese 195
Coteghini fatti in casa 196
I sanguinacci 197
Arista di maiale con cardoni in umido 198
Zampone di modena 199
Costolette di maiale all'inglese 200
Costolette di maiale alla cacciatora 200
Coppa di testa di maiale 201
Salsiccie con le banane 202
Salsiccie alla gesuita 202
Cinghiale in agro-dolce 203
Abbacchio alla cacciatora 206
Bracioline di agnellino al marsala 207
Cosciotto di agnello « Pasquale » 208
Costolette di agnello alla Villeroy 209
Animelle di agnello al prosciutto 211
Testarelle di abbacchio al forno 211
Coratella di capretto con carciofi 212
Pollastro alla buongustaia 213
Galantina di pollo 213
La gelatina per la galantina 217
Maionese di pesce o di pollo 218
Pan di pollo spumoso con pisellini 220
Polli fritti alla toscana 221
Pollo in padella alla romana 222
Pollastri in padella con carciofi 223
Piccioni grigliati 223
Intingolo di budella di pollo 224
Salmisio (Salmis) di beccaccia 225
Quaglie Stufate 226
Quaglie arrosto 227
Intingolo di lepre alla fiamminga 228
Intingolo di lepre alla mercante di campagna . . . 229
Allodole alla piemontese 230
Torta di riso alla massaia 230
Pasticcio di maccheroni alla romana 231
Modo di confezionare la lingua salmistrata . . . 234
La finanziera 236
Timballo di riso 238
Altro modo di fare il timballo di riso 239
Timballo di patate con la provatura 239
Timballo di polenta con gli uccellini 241

Gli Arrosti

L'arrosto alla napolitana 243
Vitello arrosto in casseruola 244
Rostini di vitello con la salvia 244

Pag.

Fegatini di maiale al Finocchio 245
Bocconcini appetitosi di abbacchio 245
Pollastro alla diavola 246
Tacchino al forno ripieno di salciccie e castagne . . 247
Modo di fare le beccaccie arrosto con crostini . . 248
Tordi arrosto alla bergamasca 250

Dei Legumi

Asparagi selvatici 252
Asparagi selvatici all'agro 252
Asparagi selvatici alla milanese 253
Insalata di pomodori alla vignarola 253
Insalata eccitante 253
L'insalata del prevosto 254
Insalata di cetrioli 255
Insalata di sedano 255
Insalata russa 255
Insalata all'italiana 256
Asparagi selvatici al burro d'alici 257
Asparagi selvatici in salsa maionese 257
Asparagi appetitosi 257
Asparagi di giardino 258
Piselli alla francese 258
Piselli all'inglese 258
Piselli alla romana 259
Fave fresche al guanciale 260
Spinaci 261
Spinaci alla francese 261
Spinaci alla romana 262
Spinaci di magro all'uso di Romagna 263
Broccoli al prosciutto 263
Broccoli di rape 263
Broccoletti di rape stufati 264
Cardoni (o gobbi) alla parmigiana 264
Cardoni fritti 266
Cardoni al forno 266
Cardoni in umido 266
Cardi alla piemontese con bagna calda 267
Zucchine ripiene 267
Zucchette ripiene (di magro) 269
Cucuzza mirinata alla romana 269
Fiori di zucche per contorno 270
Pizza di scarola alla napolitana 271
Scarola alla certosina 271
Carciofi alla giudia 272
Carciofi alla casalinga 273
Carciofi alla parmigiana 274

	Pag.
Carciofi alla Romeo	275
Carciofi sulla graticola	275
Carciofi alla siciliana	275
Carciofi alla Piedigrotta	277
Carciofi in fricassèa	277
Pasticcio di carciofi	278
Patate in purèa e patate machèes	279
Rotellini di patate	281
Medaglioni di patate alla ghiottona	281
Patate alla Maitre-d'Hotel	282
Patate grattinate all'aurora	283
Patate soufflèes o rigonfie	284
Le melenzane o marignani	285
Melenzane alla parmigiana	285
Melenzane o marignani uso funghi	286
Involtini di cavolo	287
Sedani in umido alla romana	288
Sedani fritti dorati	289
Pomodori ripieni di cannolicchietti	289
Pomodori all'italiana	290
Fagiolini stufati alla romana	291
Fagiuoli all'uccelletto	292
Cappon magro alla genovese	292
Caponata siciliana	293

Flani sformati o Budini

Budino o Flano di spinaci	295
Pizza alla Campofranco	296
Budino di cavolifiori	297
Budino o flano d'indivia	298
Timballo di zucchine alla napolitana	298
Timballo di melenzane	299
Sformato di zucchine	299
Flano di fagiolini	300
Flano di piselli	301
Flano di formaggio Ementhal	301
Funghi porcini al forno o alla gratella	302
Funghi con uovi allo specchio	303
Funghi ripieni alla milanese	303
Tartufi bianchi alla piemontese	304
Piatto d'erba appetitoso	304

Delle Uova

Uova da bere dette « à la coque »	305
Uova barzotte	305
Uova sode	306

	Pag.
Uova affogate o pochèes	306
Uova strapazzate	306
Uova fritte	307
Uova fritte con la ricotta	308
Omelette o frittata	309
Frittatine di viaggio	310
Frittata all'amatriciana	311
Frittata al formaggio	311
Frittata alla buttera	312
Frittata alla barcarola	312
Frittata con tonno	313
Frittata alla vignarola	313
Frittata con piselli	313
Frittata di famiglia	314
Frittata con carciofi	314
Uovi al piatto alla napolitana	314
Uovi alla benedettina	314
Uova in trippa alla romana	315
Uova grattinate con funghi	316
Pizza soffice di polenta e formaggio	317
Sofflatto « soufflè » di formaggio	318
Budino d'uova	319
Pizza rustica col pecorino	319
Pizze rustiche uso Terni	320
Gallette salate per diabetici	320

Conserve Famigliari

Conserva nera di pomodori	321
Altro metodo di conserva nera	322
Per fare il pomodoro in bottiglia	322
Conserve di pomodori freschi	324
Pomodori conservati nell'olio	325
Conservazione al naturale dei funghi	325
Modo di conservare i funghi trifolati	327
Modo di seccare i funghi	327
Funghi conservati nell'olio	328
Funghi in aceto	330
Polvere di funghi	330
Funghi conservati alla genovese	331
Carciofi sott'olio	331
Per conservare i carciofi al naturale	332
Fagiuolini conservati al naturale	333
Peperoni conservati in aceto	335
Cipolline conservate sotto aceto	335
Cetriolini sott'aceto	336
Barbabietole conservate in aceto	337
Per conservare il tonno	337

Pag.
Mostarda d'uva alla toscana 338
Mostarda uso Cremona 338
Per conservare l'uva 339
Sciroppo di fichi contro la stitichezza 340
Fichi sciroppati 341

Preparazione delle Olive

Come indolcire le olive 342
Olive in conserva 342

Il coniglio

Consigli e ricette per cucinarlo 343
Brodo e lesso di coniglio 344
Coniglietto fritto dorato 345
Coniglio alla livornese 345
Coniglio fritto con la pastella 346
Coniglio in padella alla romana 346

I dolci Fritti

Fritti di mele 348
Frittelle romane 348
Frittelle di mele caramellate 350
Frittelle di aranci 350
Frittelle alla fiorentina 351
Frittelle quaresimali 351
Frittelle di semolino 353
Frittelle di riso all'uovo 353
Frittelle di riso alla tedesca 354
Fritelle di ricotta 355
Frittelle rigonfie 356
Frittelle alla Portoghese 357
Frittelle (zeppole) alla napolitana 358
Frittelle di riso panate 359
Frittelline delle suore 359
Frittelle di albicocche 360
Frittelle di crema pasticciera 360
Frittata alla confettura o frittata dolce 361
Bombe fritte, o bignoli viennesi 361
Pan dorato dolce 362
Supplì di riso dolci 363
Crocchette di marroni 364
Gnocchi di latte dolci 364
Pasticcietti di gnocchi 365
Donzelline o cenci alla fiorentina 365
Struffoli alla napolitana 365

Salse per dolci caldi e freddi

	Pag.
Salsa di rhum	367
Salsa di crema inglese	367
Salsa d'albicocche e di pesche	368
Salsa di fragole	368
Salsa di lamponi o di ribes	368
Salsa di cioccolato	368
Salsa di cioccolato con panna	368

Dolci caldi

Budino caldo alla diplomatica	369
Budino di riso all'arancio	370
Budino al semolino	371
Budino di riso alla canonica	372
Budino di ricotta	373
Budino di pane alla tedesca	374
Budino di castagne	374
Budino di noce alla fiamminga	375
Plum-pudding all'inglese	376
Budinetto soffice di tapioca	377
Frittata dolce con le fragole	378
Frittata alla confettura e frittata dolce	378
Frittatine di castagne alla confettura	380
Frittata meringata	380
Frittata montata e rigonfia	381
Frittatine dolci in fogli	382
Zabaglione	383
Soffiato alla vainiglia (Soufflèe)	384
Soffiato al cioccolato	385
Sciarlotta casalinga di mele	386
Flano di mele	387
Focaccio di riso	388
Migliaccio di farina dolce di castagne	389
Canapès di confetture di ranette	389
Crostini di ciliegie o di visciole	390
Pesche ripiene	392
Mele ranette col riso	392
Le fave dolci	394

Dolci freddi

Varie specie di crema pasticciera	396-396-397
Zuppa inglese alla romana	397
Zuppa inglese alla cardinale	398
Zuppa inglese con la strega	399
Zuppa inglese alla napolitana	399
Panna montata	400
Uovi alla neve	

	Pag.
Vermicelli di castagne	402
Bavarese alla vaniglia	403
Bavarese di cioccolato	404
Bavarese spumosa al caffè	405
Bavarese di albicocche o di pesche	405
Bavarese di fragole	407
Bavarese di semolino all'alchermes	407
Riso all'imperatrice	408
Bianco mangiare al Kirsch	408
Bianco mangiare al maraschino	409
Gelatina di vino Bianco	411
Pane di albicocche	412
Pan di mele	412
Crema portoghese d'arancio al caramello	414
Crema semplice al bagno-maria	415
Per caramellare gli stampi	416
Altro modo di caramellare	416
Zabaglione freddo con le fragole	417
Crostini dolci di pomodori	418
Dischi di ricotta all'arancio	419
Crostini di fragole alla trappista	419
Cannellini di sfogliata detti « cannoncini »	420
Focaccio al Moka (Gateau Moka)	422
Tortolette col riso	423
Tortolette diverse	424
Cassata alla siciliana	424
Bocconotti di ricotta	424
Pan di spagna montato al fuoco	425
Pan di spagna	425
Bocca di dama	426
Savoiardi	426
Focaccio di polenta	427
Focaccio di Savoia	428
Pasta genovese (genoise)	429
Genovese montata al miele	430
Pasta margherita	431
Pasta maddalena bianca	431
I lievito per gl'impasti	432
Lievito in polvere	432
Il Briozzo	435
Il savarino	436
Savarino istantaneo	436
Il babà	437
Pasta sfogliata	440
Focaccio napolitano	441
Il Sant'Onorato (Saint Honorè)	444
Mille foglie	444
Sospiri semplici o ghiacciati	447
Pasta frolla	

	Pag.
Pasta frolla francese	447
Pasta frolla napolitana	447
Pasta frolla fiorentina	448
Paste di meliga	448
Crostata alla romana	448
Crostata alla certosina	450
Plum-kake	451
Torta squisita	452
Torta del paradiso di Pavia	453
Torta di meliga (polenta)	453
Biscottó arrotolato	454
Gusci di meringhe	454
Focaccio al cioccolato	457
Torta di cioccolata con le noci	457
Pasta matta per focaccie di frutta	458
Bignè ripieni	458
Composto di ricotta per crostate	459
Crostata di ricotta	460
Pizza di polenta alla Lombardi	460
Pizza di ricotta	461
Pizza alla Giaquinto	461
Composto di ricotta	462
Pizza dolce di ricotta alla rustica	463
Pizza all'uso di civitavecchia	464
Pizza di farina di castagne alla toscana	465
Pizza romana di Pasqua	465
Pizza di semolino	466
Panettone uso casareccio	467
Fagottini di crema	468
Il croccante	469
Pinocciata di Perugia	470
Maritozzi fini alla romana	471
Maritozzi di Quaresima	472
Stacciata alla fiorentina	472
Pastiera alla napolitana	473
Panfortini uso Siena	474
Torrone di noci alla viterbese	475
Torrone alla Costa	476
Croccantini	477
Croccanti mandorlati	477
Fagottini di Venezia	478
Amaretti	479
Amaretti di meliga	479
Ciambella alla bolognese	479
Ciambelle ghiotte	480
Ciambelle della balia	480
Biscotti all'anice	481
Biscotti alla lionese	481

	Pag.
Biscotti allo zucchero	482
Biscotti da inzuppare	482
Biscotti di Novara	482
Le fave dolci dei morti	483
Lingue di gatto	483
Cannoli alla siciliana	484
Il pangiallo	485
« Forti » bassanesi	485

Modo di preparare la meringa cotta cruda

Meringa cruda	487
Meringa cotta	487
Ghiaccia (glace)	487
Ghiaccia di liquore a freddo	488
Ghiaccia reale per decorare	488
Ricette di dolci per Diabetici	490
Frittata rigonfia (con salsa di cioccolata)	490
Budino di gabinetto	490
Budino di ricotta al limone	491
Gelato di crema alla vaniglia	491
Cassettine di porcellana (dette cocottes)	491
Sciarlotta alla portoghese	493
Biscotti leggieri per i diabetici	494
Bianco mangiare	494
Cialdoni con panna montata	495
Spuma di cioccolato	496

Granite e Gelati

Gelato di crema	498
Gelato di crema al caffè	499
Gelato di cioccolato all'acqua	500
Gelato di crema al cioccolato	500
Gelato e composta di pere	501
Gelato di amarena	502
Zabaglione gelato	502
Sorbetta d'uva moscatella	503
Bomba di panna con fragola	503
Bomba Chantilly	504

Gelati di frutta

Gelato di fragole	506
Altro gelato di fragola	507
Gelato di limone	508
Gelato di arancio	508
Gelato di frutta fresca e panna di latte	509
Gelato di mandarino	509

Granite

Pag.

Granito di limone o di arancio 509
Granite di caffè 509
Granita d'orzata 510
Granita alla crema 510
Gramolata di more 511
Gramolata di melone giallo 511

Dolci caldi e Freddi per Bambini

Castagnole alla Geromina 512
Mele Bebè 513
Tazzine di crema al caffè 513
Grattino di ciliege 514
Panierini di fragole con panna 515
Canestrini di aranci con gelatina 515
Spagnolette Tripoline 515
Polentina dolce (bouillie) 516
Piccolo zabaglione 516
Paste alla vainiglia 517
Piccole paste per il the 517
Bastoncini di zucchero d'orzo 518
Fiocchi di neve 518
Pazientini quaresimali 519

Marmellate e gelati di frutta

Marmellata di albicocche 522
Marmellata di pesche 523
Marmellata di regine claudie 523
Marmellata di melone 524
Marmellata di mele ranette 524
Marmellata di pesche fettate 525
Marmellata di fragole 525
Marmellata di lampone 525
Cotognata 525
Gelatina di cotogne 526
Marmellatta di visciole 527
Confetture di spicchi di pere 527
Conserva di more 528
Gelativa d'uva 529

Alcune canditure

Scorzette di aranci 529
Cedro candito 530
Marroni canditi (Marrons glacès) 531
Ciliege di Ravenna candite 532
Melone candito 533

Composto di frutta calde e fredde

	Pag.
Composta di pere	534
Composta di visciole o di ciliegie	536
Composta di pesche alla portoghese	536
Composta di albicocche o di pesche	537
Composta di fragole ananasse	537
Composta di banane	537
Composta di castagne	538
Composta di prugne secche	538
Visciolata alla milanese (Marenata)	539
Composta paradisiaca di melone	539
Composta di aranci col maraschino	530
Composta di frutta conservate	540

Sciroppi

Sciroppo di orzata	542
Sciroppo d'amarena	543
Sciroppo di tamarindo	543
Sciroppo di more	544
Sciroppo alla violetta	544
Sciroppo di limone o di arancio	545
Sciroppo di fichi (contro la stitichezza)	545

Liquori

Rosolio di cannella	546
Rosolio di china	546
Rosolio di mandarini	547
Rosolio di portogallo	547
Rosolio di crema di the	548
Rosolio di caffè	548
Rosolio di menta	549
Rosolio di Kirsch	549
Liquore Elixir d'amore	549
Liquore di crema di rose	549
Liquore di anisetta	550
Curaeao alla casalinga	550
Vermouth casalingo	550
Ratafià d'uva	551
Ratafià	551
Ratafià di visciole	551
Ratafià di anaci	552
Ponce	552
Il ponce del Papa	553
Vino caldo	553
Vino ferruginoso	553
Vino caldo aromatizzato	554

Bibite

Limonate e aranciate 555
Bibite squisite di visciole, fragole ecc. 556
Bibita economica 556
Bibita preziosa per l'estate 556
IL CAFFÈ (modo di prepararlo) 556
Caffè d'orzo 558
Caffè turco 558
CIOCCOLATO (modo di prepararlo) . . . 558
Cioccolato all'eminenza 559
IL THE (modo di prepararlo) 560
Nozioni utili 561

INV 2553